



ПОЗНАЙ БЕЛЛА НАСЛЕДИЕ И КУЛЬТУРУ



Эта программа финансируется
Европейским Союзом



ЛАТВИЯ
ЛИТВА
БЕЛАРУСЬ
2014-2020

ПОЗНАЙ БЕЛЛА НАСЛЕДИЕ И КУЛЬТУРУ

Приглашаем вас в путешествие в страну Белла. Её нет на карте, но многие о ней уже знают. Уже который год это понятие используется в трансграничных проектах программы ЕС Латвия-Литва-Беларусь. Белла – это туристическое направление, территория, объединяющая приграничные районы Литвы, Латвии и Беларуси.

Многовековое соседство, общая история и традиции, разные этносы (белорусы, литовцы, латыши) и языки создали неповторимый сплав культур, которые мы хотим вам представить.

Мы выделили три категории нематериального наследия, которое есть в каждой из вышеперечисленных стран, но которое обладает уникальностью и заключает в себе неповторимый дух места – *genius loci* – гений места. Неолокализм – очень популярный тренд в современном туризме. Путешественники ищут уникальные вещи, которые есть именно в этом регионе. И познакомиться с ними они хотят именно там, где их изготавливают. Этот подход лег в основу данного издания.

«Сделай своими руками в традициях Белла» – раздел, связанный с ремёслами, в котором представлены необыкновенно красивые крафтовые вещи. Их разнообразие удивляет – от «бумажного кружева» вытинанки до керамики, сделанной в самых разных техниках, от изделий из металла, дерева, кожи, бересты до музыкальных инструментов.

Ткачество, гончарство, кузнечное дело, плетение из лозы, резьба по дереву, изготовление музыкальных инструментов, соломоплетение – это традиционные ремесла и промыслы для Белла направления.

В кулинарном наследии мы выделили традиционные для всех трех стран продукты, которые при этом имеют местную специфику и объединили их в два раздела – «Попробуй сыр и традиционные напитки Белла» и «Попробуй хлеб, блины и квас».

Хлеб – важнейший, практически сакральный продукт для всех трех народов страны Белла. Он служит залогом счастья и благополучия. Запах чёрного хлеба часто ассоциируется именно с этими местами.

Путешествуя по стране Белла вы сможете попробовать настоящий ржаной хлеб на закваске, научиться его готовить и даже посетить музеи хлеба, где вам расскажут историю хлеба от зерна до закваски.

Вас ждут и другие уникальные продукты – замечательный литовский шакотис, вкуснейшие ритуальные булочки, «солнечные» блины с подливой, а также картофельные, тыквенные и обычные блинчики.

Ну а квас может быть самым разным – тминным, хлебным, берёзовым, медовым, но всегда удивительно вкусным.

Традиции сыроделия из творога (клинковое сыры) – общие для белорусов, литовцев и латышей. Во время путешествия вы попробуете сыры самые разные: белый клинковый сыр с тмином и зеленью, десертные сыры с маком и изюмом, копчёные сыры, сыр типа брынза с петрушкой и чесноком, а также сычужные сыры, на изготовление и вызревание которых уходит много времени.

Совершенно уникален яблочный сыр, традиции изготовления которого живы до сих пор в Литве и Латвии.

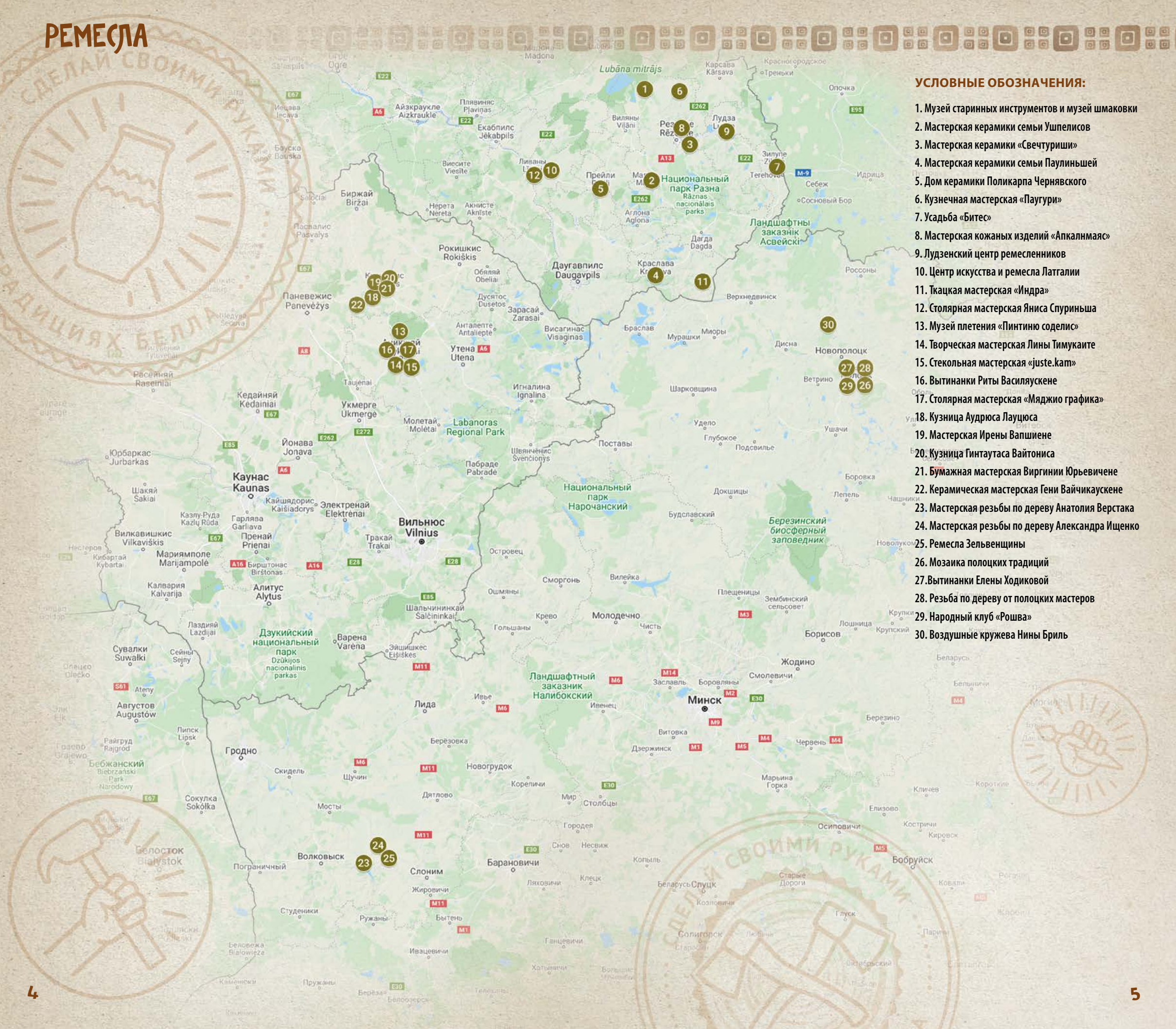
Напитки Белла удивят даже самого опытного путешественника. Как вам кофе из желудей, кофе из одуванчиков или зелёные коктейли?

А среди традиционных напитков наиболее распространены травяные чаи, домашнее пиво, вина из фруктов и ягод и, конечно, домашняя водка – белорусский самогон, литовский самане и латышская шмаковка. Кстати, шмаковке в регионе Латгалия (Восточная Латвия) посвящено целых три музея, которые вы тоже можете посетить.

И это все лишь малая толика того, что вы увидите или попробуете в стране Белла. Но главное и незабываемое здесь – это люди, удивительно радушные и гостеприимные, которые останутся в вашем сердце навсегда. Счастливого путешествия!

СДЕЛАЙ СВОИМИ РУКАМИ В ТРАДИЦИЯХ БЕЛЛА





УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

1. Музей старинных инструментов и музей шмаковки
2. Мастерская керамики семьи Ушпелисов
3. Мастерская керамики «Свечтуриши»
4. Мастерская керамики семьи Паулиньшей
5. Дом керамики Поликарпа Чернявского
6. Кузнечная мастерская «Паугури»
7. Усадьба «Битес»
8. Мастерская кожаных изделий «Апкалнмая»
9. Лудзенский центр ремесленников
10. Центр искусства и ремесла Латгалии
11. Ткацкая мастерская «Индра»
12. Столярная мастерская Яниса Спуриньша
13. Музей плетения «Пинтию соделис»
14. Творческая мастерская Лины Тимукаите
15. Стекольная мастерская «juste.kam»
16. Вытинанки Риты Василяускене
17. Столярная мастерская «Мяджио графика»
18. Кузница Аудрюса Лауцюса
19. Мастерская Ирены Вапшиене
20. Кузница Гинтаутаса Вайтониса
21. Бумажная мастерская Виргинии Юрвечиене
22. Керамическая мастерская Гени Вайчикаускене
23. Мастерская резьбы по дереву Анатолия Верстака
24. Мастерская резьбы по дереву Александра Ищенко
25. Ремесла Зельвенщины
26. Мозаика полоцких традиций
27. Вытинанки Елены Ходиковой
28. Резьба по дереву от полоцких мастеров
29. Народный клуб «Рошва»
30. Воздушные кружева Нины Бриль



1 СТАРИННЫЕ МУЗЫКАЛЬНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ И МУЗЕЙ ШМАКОВКИ



Гунарс Игаунис

МУЗЫКАНТ И ЕГО АНСАМБЛЬ

Народная музыка сопровождает Гунарса Игауниса на протяжении всей жизни. Семья Гунарса — он сам, его жена и три дочери, — это музыкальный ансамбль, где каждый играет на трех-четырёх инструментах. Их часто приглашают на танцевальные и вокальные проекты, в том числе в других странах, а также на частные мероприятия.

Гунарс — дипломированный преподаватель музыки, выпускник Рижской музыкальной академии. Любовь к музыке и обращение к местному фольклору подсказали ему судьбоносное решение: «Когда в школе стало не хватать инструментов для обучения (были и такие времена), я начал изготавливать их сам». Первыми инструментами Гунарса были металлофон, ксилофон, «коккле» и барабаны. «Каждый раз, изготавливая или реставрируя инструмент, я испытываю радость созидания, это очень вдохновляет», — замечает мастер.



МУЗЕЙ СТАРИННЫХ ИНСТРУМЕНТОВ

В 2007 году появилась мастерская «Балтхармония» (“Balt Harmonia”), где изготавливают вручную широкий ассортимент старинных латгальских музыкальных инструментов: струнных, ударных и духовых. Среди них — цимбалы, ксилофоны, деревянные свирели, трещотки, колокольчики, хлопушки, скрипки и многие другие. Любой инструмент подходит для обучения, индивидуального и профессионального использования. По запросу возможен ремонт изделий. Семья Игаунис также дает консультации и уроки музыки для школ, групп и индивидуально. Затем здесь же был организован Музей музыкальных инструментов, экспозиция которого включает более 100 инструментов — аккордеоны, цитры, местные «коккле», балалайки, гусли, гармони, баяны и пр. Туристов ждет увлекательный рассказ об инструментах, на которых играли в Латвии последние 150 лет.

В другом конце того же здания в 2015 году был создан первый в Латгалии **Музей шмаковки** (местного самогона). В экспозиции около 15 перегонных аппаратов, емкости для хранения напитка и посуды. Туристам расскажут об истории самогонварения и дистилляции с рецептами, а также предложат дегустацию двух видов настоек и одного вида самогона. Здесь также можно приобрести сувениры.



РЕЦЕПТ ЯБЛОЧНОЙ ШМАКОВКИ

Выжать яблочный сок, желательно из разных сортов хорошо созревших яблок, влить в большой резервуар, укрыть чем-нибудь теплым. В течение 8–10 недель сок должен бродить при температуре 18°–20°C. Для надежности добавить также дрожжи. Получается брага с содержанием алкоголя 5%–6.5%. Желательно тщательно убедиться в окончании процесса брожения. Из этой браги изготовить самогон. Перегонять на медленном огне, чтобы не пропал аромат яблок.

Секрет мастерства

Чтобы начать создавать или реставрировать музыкальный инструмент, прежде всего нужно любить музыку, иметь желание ее исполнять. Каждого музыканта его инструмент найдет сам. Нужно только начать интересоваться.

Контактное лицо:

Гунарс Игаунис (Gunārs Igaunis)

Адрес: ул. Межа 2а, Гайгалава, Резекненский край, Латвия (Meža iela 2a, Gaigalava, Rēzeknes novads, Latvija)

Телефон: +371 28728790, +371 26593441

E-mail: baltharmonia@inbox.lv

Facebook: www.facebook.com/Baltharmonia

Сайт: www.baltharmonia.lv



2 СДЕРЖАННАЯ КРАСОТА И ПРАКТИЧНОСТЬ ДРЕВНЕГО ГОНЧАРСТВА

ГОНЧАР И ХУДОЖНИЦА

Латгалия — колыбель гончарного дела. В семье Ушпелисов мастерство гончара передавалось из поколения в поколение. Айварс Ушпелис, гончар в шестом поколении, представитель одной из самых молодых ветвей семейства, и Весма Ушпеле (Vēsma Ušpēle) — самые активные последователи местной гончарной традиции.

Их сын Юмис (Jumis) тоже выбрал профессию гончара. Айварс является одним из участников «Школы гончаров» (Puudņiku skūla). Это творческая команда мастеров, созданная Латвийским фондом культуры для сохранения и передачи непромышленных экологически чистых технологий. Мастера работают вместе, обмениваются опытом, изучают материалы и старинные традиции.

Айварс Ушпелис известен прежде всего своей чернодымленной (сажевой) керамикой — это самая древняя технология в гончарном деле. Его интерес к истории, особенно к средневековью и викингам повлиял на развитие уникального творческого почерка. Айварс создает новинки с различными текстурами на базе основного изделия. Он изготавливает простую практичную посуду, как в давние времена.

Весма Ушпеле — свободный художник, выпускница Латвийской Академии искусств, автор более 40 персональных выставок. Придерживается в основном классического стиля старых мастеров. Это народный стиль, с яркими цветами, со своим характером в цветовых оттенках. В мастерской она чередует работу в разных зонах по настроению — например, две недели занимается живописью, затем столько же времени посвящает глине. «Глина настраивает на соблюдение режима, а картины приближают к богеме», — признается художница.



Айварс Ушпелис и Весма Ушпеле



МУЗЕЙ В СЕЛЬСКОМ СТИЛЕ

Айварс и Весма разработали собственный керамический бренд Malnī Vulkī (Черные волки). Их мастерская находится в живописном месте и напоминает небольшой музей в сельском стиле. Начать посещение экспозиции (по предварительной заявке) лучше всего с осмотра коллекции предметов старины и картин Весмы. Самые интересные экспонаты — утюги, преимущественно угольные. Их уже более 200. Картины, написанные Весмой маслом, передают радость жизни, яркость, бесконечность красок.

В мастерской посетители могут работать с глиной по предварительному согласованию и при условии, что работы остаются здесь. В музее можно понаблюдать за уникальным процессом изготовления керамики — от формирования на ножном гончарном круге до обжигания в дровяной печи в технике окуривания.

Мастера не работают на заказ. Но их изделия можно приобрести в самой мастерской, а также на ярмарках мастеров, в Лузнавской усадьбе (Резекненский край).

«Секрет мастерства» в чернодымленной керамике

В этой технике Айварса привлекает возможность увидеть и почувствовать все бороздки и неровности глины, скрытые в готовом изделии.



Мастерская керамики Айварса Ушпелиса и художницы Весмы Ушпеле

Контактное лицо: Айварс Ушпелис (Aivars Ušpelis)

Адрес: пос. Гаркалны, Малтская волость, Резекненский край, Латвия (Garkalni, Maltas pagasts, Rēzeknes novads, Latvija)

Телефон: +371 29466372

E-mail: puudniiks@inbox.lv





3 Глина, молоко и ОГНЕННЫЕ СКУЛЬПТУРЫ

ХРАНИТЕЛЬ ТРАДИЦИЙ

Центром Латгалии является город Резекне, который широко известен мастерам-керамистам. Среди них и Анатолий Витушкин, хранитель классической гончарной традиции, который уже 46 лет занимается керамикой. Его мастерству подвластны самые разные изделия — от свистулек и кухонной утвари до сложнейших многорожковых подсвечников на 11 — 15 свечей. «В таких подсвечниках важно продумать архитектуру, учитывая, как ведет себя глина при сушке, куда будут направлены завитушки. Нужно соблюдать расстояние 10 см между свечами, иначе они расплавят друг друга. Подсвечник не должен быть слишком загружен элементами, впрочем, как и любая работа», — рассказывает мастер.

Особенно интересны его огненные скульптуры. Они обжигаются на открытом воздухе и сделаны из шамотной глины, которая не боится перепадов температур. Самая известная из работ Анатолия — Розитта, воплощение красоты латгальских женщин, установленная на Замковой горе ко Дню города Резекне. Работы Анатолия Витушкина часто называют «общелатгальскими» за счет традиционной формы, цвета и техники. Преобладают коричневый и зеленый цвета, есть и синяя глазурь. После близкого знакомства с белорусскими мастерами Анатолий Витушкин стал развивать в Латгалии технику молочения, для которой достаточно лишь глины и домашнего молока. В двух культурах были похожие работы в этой технике, например, кувшинчик для хранения масла или парные горшки для пищи.



Анатолий Витушкин

«СЕКРЕТ» МОЛОЧНОГО ОБЖИГА

После первого обжига работа погружается в домашнее молоко на минуту или чуть больше, высухает и ставится в печь для обжига при температуре 350 градусов. Затем нужно хорошо вымыть изделие. Оно получается шелковистым на ощупь. Коричневый цвет — из-за казеина, поэтому молоко из магазина не подходит. Работать можно и с домашними современными духовками, если вы не против запаха горелого молока.

Совет мастера

Для развития навыков нужно много хорошей глины и много практики. Как ювелиры в шутку, переработать первые пять тонн глины — тяжело, следующие пять тонн — уже привыкаешь, а дальше работается легко. Конечно, нужно чувствовать и иметь призвание. Из глины можно сделать все, от простых горшочков до скульптур, если вы любите глину, и она любит вас.

ПРОГРАММЫ И МАСТЕР-КЛАССЫ

В мастерской «Свечтуриши» можно научиться создавать изделия на гончарном кругу, изготовить из глины свистульки или панно. Предлагается экскурсия, приобретение готовых работ, мастер приглашает на открытие печи.



Мастерская керамики «Свечтуриши» (Svečturiši)

Контактное лицо:
Анатолий Витушкин (Anatolijs Vituškins)
Адрес: «Свечтуриши», Гришканская волость, Резекненский край, Латвия (Griškānu pagasts, Rēzeknes novads, Latvija)
Телефон: +371 26518909
E-mail: keramiks53@inbox.lv

4 КЕРАМИЧЕСКИЕ ТРАДИЦИИ И ЛАТГАЛЬСКИЙ ДУХ

МАСТЕРА КЕРАМИКИ

В Латгалии керамика известна своими многовековыми традициями, типичными формами и декором. Открывать их лучше всего с помощью известных мастеров, для которых керамика — страсть и хобби. Среди них — Валдис и Ольга Паулиньши из Краславского края. Работы Валдиса и Ольги разнообразны не только по форме, но и по цветам и типам глазури, способу обжига и отделки. Мастера регулярно участвуют в национальных и зарубежных выставках, представлены в частных коллекциях. В 2014 году керамисты получили почетный знак «Латвийское наследие».

Личное знакомство с мастерами — это увлекательный рассказ о керамике и ее важности для истории и культуры Латгалии, радушие и латгальский дух.

Валдис и Ольга работают вместе, используя не только промышленную, но и местную глину, которую они добывают сами. Керамику Паулиньши обжигают в традиционной латгальской дровяной печи открытого типа. Среди многообразия созданных ими изделий (вазы, посуда и многое другое) самым сложным считается подсвечник в латгальском стиле.



Валдис Паулиньш

ПРОГРАММЫ И ЭКСКУРСИИ

Мастерская Паулиньшей находится в живописном месте недалеко от замка. Можно прийти большой группой или заказать индивидуальную экскурсию. Во время мастер-классов можно не только смотреть, но и участвовать в процессе изготовления изделий и разжигании гончарной печи. Молодоженам предлагается изготовить первую семейную посуду из глины с подписями и добрыми пожеланиями от гостей.

Секрет мастерства

Латгальская керамика не исчезнет, пока будут фанаты своего дела.



Мастерская керамики Ольги и Валдиса Паулиньшей

Контактное лицо: Валдис Паулиньш (Valdis Pauliņš)
Адрес: ул. Думу 8, Краслава, Краславский край, Латвия (Dūmi iela 8, Krāslava, Krāslavas novads, Latvija)
Телефон: +371 29128695
E-mail: valdispaulins@inbox.lv

Совет мастера

Если это ваше первое знакомство с керамикой, на мастер-классе лучше всего начать с изготовления свистульки.



5 УВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ИСТОРИЯ КЕРАМИКИ ГОРОДА ПРЕЙЛИ

МАСТЕРА КЕРАМИКИ

Знаменитый гончарный Дом-музей Поликарпа Чернявского в Преиļи — колыбель латгальской керамики с богатой историей. Основная экспозиция «Жизнь в гончарном круге», посвящена мастеру Поликарпу Чернявскому и позволяет проследить за развитием гончарного искусства от изготовления простой хозяйственной посуды до изысканных и сложных декоративных форм керамики. Об экспозиции и развитии гончарного дела в Преиļи расскажет один из троих основателей мастерской при Доме-музее, керамист Райво Андерсонс. Увлечение глиной пришло к Райво после переезда в Преиļи и изучения навыков ремесла у рода Поликарпа Чернявского. Ранее мастер работал с деревом, но глина понравилась больше — она менее травматична, легка в переработке. К тому же, как говорит мастер, «пока руки заняты глиной, можно думать».

Райво с удовольствием делится информацией и интересными фактами. Так, например, один компонент глазури, кварцевый песок, добывается под Преиļи. Цвет глазури придают оксиды металлов: желтый — оксид железа, зеленый — медь, коричневый — марганец, синий — кобальт. Сами гончары смешивают оттенки на свой вкус.

Время сушки изделий довольно продолжительное: «Маленькое блюдо сушат пять дней, большой подсвечник с пятью свечами — три недели или месяц. До обжига нужно достичь полного высыхания изделия», — рассказывает гончар. Помимо работы в музее, Райво проводит занятия по работе с глиной для детей и молодежи.



Райво Андерсонс

«Рецепт» от мастера

Одному мастеру не нужно много глины, достаточно 1,5 тонны на год. Мы копаем ее на небольшой глубине в полметра в 15 км от Преиļи.

ПРОГРАММЫ И МАСТЕР-КЛАССЫ

Кроме экскурсий, Райво проводит также творческие мастер-классы лепки из глины, рассказывая об особенностях местного материала. Глину мастера копают сами, поэтому их керамика имеет естественный красный оттенок, который больше нигде не встречается. Создать своими руками можно, к примеру, старинную латгальскую игрушку-свистульку «Preiļi sviļraupnieks». Можно понаблюдать за работой мастера на гончарном круге, а также попробовать свои силы в ремесле, а готовое изделие забрать с собой после обжига или получить его по почте. Здесь туристы найдут большой выбор сувениров, декоративной керамики и домашней утвари. Есть возможность заказать изделие для себя лично. В музее проводятся также и другие мероприятия — свадьбы, дни рождения и пр.



Дом керамики Поликарпа Чернявского

Контактное лицо: Райво Андерсонс (Raimo Andersons)
Адрес: ул. Талсу 21, Преиļи, Преиļский край, Латвия
(Talsu iela 21, Preiļi, Preiļu novads, Latvija)
Телефон: +371 29429630
E-mail: cencers@inbox.lv
Facebook: www.facebook.com/preilukeramika
Сайт: www.preilukeramika.viss.lv



6 ПРОИЗВЕДЕНИЯ ИСКУССТВА В КОВАНОМ МЕТАЛЛЕ

МАСТЕР-ЭПОХА

Кузнецов в Латвии осталось немного, и каждого из них можно узнать по конкретным изделиям, а также по художественным элементам в работах. Среди них — кузнец Янис Любка, которого можно назвать мастером эпохи. Он много сделал для сохранения древнего ремесла, изучая работы старых мастеров и применяя собственные творческие находки. «Передача национальных традиций — это передача самого мастерства», — отмечает Янис.

В руках Яниса Любки черный металл словно «расцветает» благодаря скрупулезно выполненным деталям, тонким элементам орнамента, плавным изгибам.

Изделия очень разные, начиная от инструментов и строительных элементов (кочерги, фонари, заборы, гвозди, дверные ручки, петли для окон, перила для лестниц), предметов домашнего обихода и деталей интерьера (подсвечники, люстры, зеркала, стулья, вешалки для одежды, подставки для цветов), и заканчивая сувенирными монетами и подковами. Но даже при видимой практичности у изделий Яниса Любки всегда есть художественная составляющая. Каждый гвоздик — это произведение искусства. А еще любая работа особенна и ценна для мастера, так как «в каждую вложен труд и душа».

С кузнечным ремеслом Янис познакомился еще в детстве, когда наблюдал в кузнице взаимодействие огня и металла. В школе он изучал работу с деревом и затем получил профессию столяра, изготавливал мебель.

Первая персональная выставка с изделиями по металлу состоялась у мастера в 1984 году.

19 лет Янис Любка руководил в Риге художественной студией «Zīle», которая собирала фольклорную и этнографическую базу знаний и способствовала развитию навыков кузнечного дела. «В наши дни главное — это завлечь молодежь и передать ей свои знания и умения», — считает Янис Любка.



Секрет мастерства

Секрета нет, это просто дело всей жизни. Огромный опыт и трудолюбие.

Совет мастера начинающим

Для начала необходимо желание учиться, поставленная цель. А уже затем — усердие, усидчивость, терпение, а также сила и выносливость. Не зря кузнечное дело — это мужская работа.

САМОСТОЯТЕЛЬНО ВЫКОВАТЬ ГВОЗДЬ

Посетить мастерскую, которая находится в здании бывшей латгальской усадьбы, а также попасть на мастер-классы можно по предварительной договоренности с мастером. Можно получить навыки работы по художественной обработке металла, выковать гвоздь или подкову. У мастера можно заказать изделия из черного или цветного металла, художественную обработку металла. Янис Любка участвует в различных ярмарках, где демонстрирует желающим свое ремесло. Работы мастера представлены также в Лудзенском центре ремесленников. Янис активно сотрудничает с местными мастерами и проводит с ними совместные выставки.



Кузнечная мастерская «Паугури» ("Pauguri")

Контактное лицо: Янис Любка (Jānis Lubka)
Адрес: «Паугури», Зальмуйжа, Наутренская волость, Резекненский край, Латвия
(Pauguri, Zālmuiža, Nautrēnu pagasts, Rēzeknes novads, Latvija)
Телефон: +371 29111736



7 БЕРЕСТА: КРАСОТА И ИЗЯЩЕСТВО

ПРОСТОТА И СЛОЖНОСТЬ ИЗДЕЛИЙ ИЗ БЕРЕСТЫ

Береста, или березовая кора, напоминает книжку со «склеенными» страницами, причем самые «молодые» слои совсем не белые — их окраска варьируется от золотисто-желтого до розовато-коричневого. Береста имеет высокую прочность и почти не поддается гниению. На данный момент латышские традиции обработки бересты можно проследить наглядно на экспонатах краеведческих музеев Латвии. Но само умение, к сожалению, уже не от кого перенять. С помощью регенеративного метода мастер Юрий Иванов старается возродить традиции обработки бересты, характерные для Зилупского края.

Для этих изделий характерна аскетичность, функциональность, соединения без клея и других вспомогательных материалов, отсутствие резьбы и росписи. Если и создается узор, то методом выжигания. Из бересты изготавливают туески (сосуды цилиндрической формы), элементы декора, рукоятки инструментов, стельки для обуви, подставки под горячее, сувениры, причем для посуды и крупных изделий используются цельные куски бересты, а для более мелких — пласти. Самое сложное изделие нередко кажется простым, как дудка или свистулька. Особенно важно правильно заготовить сырье, не причиняя вреда природе. Для этого выделяется определенная неделя в году.

Мастер расскажет и покажет, как сделать надрез, сколько слоев снять. Очистка и обработка бересты — кропотливая работа, где нужна точность до миллиметра, особенно для посуды. Юрий любит экспериментировать, даже если для этого приходится потрудиться. Недавно он создал новый продукт из бересты — губку для душа.

В 2017 году мастерской Юрия Иванова присвоен культурный знак «Латвийское наследие», а в 2018 году мастер стал «Ремесленником года» в Латгальском регионе.

ПРОГРАММЫ И УСЛУГИ



Илга Иванова

Совет мастера

Из обрезков бересты можно сделать рукоятки для ножей и других инструментов. Покрывтые льняным маслом, они перестают скользить в руке, хорошо чистятся и моются. А для посуды необходимо брать цельные куски бересты отличного качества.



Юрий Иванов

В мастерской Юрия Иванова посетители смогут своими руками создать различные изделия из бересты: туесок, дудку, картину, елочные украшения и многое другое. Интересная услуга, особенно популярная среди молодоженов, — написать особое письмо дорогому человеку. Такое письмо хранится очень долго, да и создается оно не ручкой, а при помощи специальных приспособлений.

В усадьбе «Битес» работает не только Юрий, но и еще двое ремесленников: его жена Илга, флорист-дизайнер, и их сын Янис — гончар. Илга дает мастер-классы по флористике и вязанию на вилах — тех, которыми докладывают макушку стога.

Семья Ивановых также выращивает дыни и арбузы, варит варенье из сосновых шишек и почек, проводит тематические мероприятия и экскурсии по Зилупскому краю (создано более 40 маршрутов). Одна из самых интересных — посещение тематического кино-поселка Зилупе.



Усадьба «Битес» ("Bites")

Контактное лицо:

Юрий Иванов (Jurij Ivanovs)

Адрес: "Bites", пос. Савеленки, Залеская волость, Зилупский край, Латвия (Saveļenki, Zaļesjes pagasts, Zilupes novads, Latvija)

Телефон: +371 28656530

E-mail: ilgai Ivanova@inbox.lv

Первыми участниками съемок была семья Ивановых, постепенно подключились и другие жители Зилупского края, а с недавних пор — и представители других регионов. Теперь это туристический бренд международного уровня — режиссеры различных стран ведут здесь свои кинопроекты.

На территории усадьбы также находится редкий биотоп европейского значения — суходольный луг, а вдоль него проходит маркированный региональный веломаршрут № 36.





8 МАСТЕРСКАЯ КОЖАНЫХ ИЗДЕЛИЙ «АПКАЛНМАЯ»

Советы мастера

Работа с кожей непростая, это материал, который надо чувствовать. Кожа с брюшной части, например, практически на треть тоньше, чем кожа с других частей», — отмечает Ирена.

Часто кошелек или пояс сделаны из кожи, но сырье «закачивают» с использованием хрома вместо естественных методов. Это быстрее и легче, но значительно снижает эластичность и прочность кожи. Чтобы кожаные ремни и сумки служили дольше, их следует протирать средствами по уходу за кожей на основе натуральных смягчающих компонентов. Можно использовать млицерин из аптеки. Смягчение особенно необходимо для кожаных аксессуаров, подвергающихся воздействию солнца, дождя и пота. Шорно-седельные изделия, как и другие кожаные изделия, лучше всего хранить в хорошо проветриваемых местах.



Ирена Бауфале

«ОДЕЖДА» ДЛЯ ЛОШАДЕЙ

Первое изделие Ирены Бауфале — ремешки из старых сапог. На пути к созданию уникальной мастерской кожаных изделий после краха советской системы пришлось учиться ремеслу самостоятельно, но опыт и знания по коневодству, а также страсть к лошадям пришли как раз кстати. Ведь для создания качественной и комфортной упряжи из кожи, нужно четко понимать, как именно она применяется и непременно разбираться в анатомии лошади.

Уже более 20 лет Ирена, выпускница Московской сельскохозяйственной академии им. Тимирязева, зоотехник, мастер спорта по конкуру (преодоление препятствий), одна из немногих в Латвии вместе с мужем Петерисом Рейниксом (Pēteris Reinīks), ветеринаром по образованию, успешно занимается созданием разнообразных кожаных изделий и принадлежностей для лошадей и конного спорта. Сейчас в семейной мастерской «Апкалнмая» более 100 наименований изделий, а в 2014 году ей присвоен знак «Культурное наследие Латвии».

Мастерская «Апкалнмая» — единственная в Прибалтике — производит традиционную для коневодства дуговую упряжь. Само здание мастерской создано в характерном для Латгалии стиле, когда красота неразрывно связана с функциональностью: в одном конце дома расположена мастерская, в другом — выставочный и конференц-залы.

Большинство материалов закупается в Европе, поскольку самое важное для мастеров — долговечность и качество изделий. Кстати, отличное сырье мастера находят и в Беларуси.



ИЗДЕЛИЯ И УСЛУГИ

В мастерской изготавливают аксессуары не только для лошадей, но и для других домашних животных. Мастера также создают кожаные изделия для женщин и мужчин: ремни, обложки, броши, чехлы для мобильных телефонов, сумки, всевозможные пояса для спортсменов, электриков, ремни безопасности и пр. Многие вещи производят и по индивидуальному заказу.

С 2011 года в мастерской проходят экскурсии на русском, латышском и латгальском языках по следующим темам:

- семейное наследие;
- латгальский традиционный образ жизни;
- типы кожи и секреты создания кожаных изделий;
- посещение выставочного зала и мастерской;

• ремесленные традиции Латгальского региона (можно познакомиться с работами местных мастеров в области керамики, ткачества, деревянной утвари). Проводятся мастер-классы. «Апкалнмая» — единственные в Латвии, кто обучает шорному делу, здесь также проводятся лекции по основам коневодства. Кроме этого, в «Апкалнмая» предоставляются помещения для различных деловых встреч и мероприятий, а также площадки для занятия спортом и места для кемпингов.

Мастерская кожаных изделий «Апкалнмая» ("Apkalnmaija")

Контактное лицо: Ирена Бауфале (Irena Baufaļe)

Адрес: пос. Адамова, Веремская волость, Резекненский край, Латвия (Adatova, Verēmu pagasts, Rēzeknes novads, Latvija).

Телефон: + 371 26597635

E-mail: apkalnmaijas@inbox.lv

Сайт: www.apkalnmaijas.lv





9 Многообразие ремесел Лудзы



Марита Тутане



Эрик Кудлис



Лига и Эрик Кондраты



Салимон Киплюк



УНИКАЛЬНОСТЬ ЛУДЗЫ

С давних времен старинный город Лудза славится своими мастерами, создающими удивительные произведения. У подножья замковой горы находится Лудзенский центр ремесленников, совмещающий мастерские, ремесленный салон-магазин и мини-музей. Здесь можно найти уникальный сувенир, заказать экскурсию и полюбоваться на работы местных мастеров керамики, ткачества, плетения, вышивки и других древних занятий. Задача центра — сохранение и передача навыков латгальских ремесел и традиций, повышение их престижа в обществе, развитие латгальской уникальности. В здании центра также действует общественная организация «Лудзенский ремесленник» (“Ludzas amatnieks”), деятельность которой направлена на развитие туристической отрасли.

МАСТЕР-КЛАССЫ И ПРОГРАММЫ

В салоне-магазине можно приобрести готовую продукцию или заказать изделия от 70 местных мастеров (керамика, текстиль, кованы, плетеные и ювелирные изделия, изделия из дерева, в том числе элементы домашней или садовой мебели, изделия из кожи). Можно заказать одежду из льна и шерсти, а также народные костюмы любого региона Латвии и получить консультацию.

В семейной комнате расскажут об истории ремесленничества и жизни крестьянской семьи и дадут попробовать свои силы в работе. Выбор занятий впечатляет: кузнечное дело, гончарное ремесло, изготовление дудочек, вязание рукавиц, обработка льна, сбивание масла, литье свеч и многое другое. В гончарном ателье Эрик Кудлис (Eriks Kudlis) изготавливает традиционную латгальскую глиняную посуду, а также подсвечники и светильники необычной формы, с радостью учит навыкам ремесла. Марита Тутане (Marita Tutane), Инесе Силкане (Inese Silkane) вместе с другими мастерами



знакомит с ткачеством на станке поясов, вышивают венки. Расма Ванцане (Rasma Vancane) вяжет костяной иглой и спицами, искусно вышивает, тклет латгальские пояса.

Самый опытный и знающий мастер центра Салимон Киплюк (Salimons Kirjaks) изготавливает плетеные изделия, учит делать грабли и косы, соломенные и камышовые крыши. Он один из немногих, кто знает древнее латгальское ремесло: плетение обуви из льняного шпагата. Такая обувь удобна, легка, гигиенична, ее особенно ценят танцоры.

При предварительном заказе экскурсий можно предусмотреть просмотр видеосторий, а также включить дегустацию блюд латгальской кухни, тем более что при центре действует кулинарная школа. Среди блюд, к примеру, горох со шварками, латгальские баранки и шмаковка. Уникальное предложение — ужин на плоту на Малом Лудзенском озере — действует с мая до ноября.



Регулярно проводятся ярмарки и праздники, выставки и образовательные проекты, связанные с ремеслами и латгальскими традициями. Самые популярные — Большая латгальская ярмарка на праздник Лиго, туристический маршрут «Дорога золотых рук», школа ремесел, привлекательное мероприятие — Латгальские дни.



Расма Ванцане

Латгальский рецепт супа из свежей капусты с бараниной

В кастрюле довести мясо до кипения, добавить нарезанную капусту. Незадолго до окончания варки добавить нарезанный кубиками картофель, соль, перец, другие специи и варить до готовности, отделите мясо от костей, нарежьте и положите обратно в суп. Подавать со ржаным хлебом и сливками.

Лудзенский центр ремесленников

Контактное лицо:

Лига Кондрате (Liga Kondrate)

Адрес: ул. Талавияс, 27а, Лудза, Лудзенский край, Латвия (Tālavijas iela 27a, Ludza, Ludzas novads, Latvija)

Телефон: +371 65707203, +371 29467925

E-mail: ligakondrate@inbox.lv

Сайт: www.ludzasamatnieki.lv



10 Волшебство СТЕКЛА И ДРУГИХ РЕМЕСЕЛ ЛАТГАЛИИ

Практические советы

В Латвии издавна красят пряжу растительными средствами, чаще всего используют листья березы, ольхи, дуба, луковую шелуху. Интенсивность получаемого тона при окрашивании зависит от того, используются ли свежие или высушенные растения. В среднем на 100 г пряжи берется 100–150 г сушеных растений, придающих приятный неяркий оттенок, или 300–500 г свежих растений, которые придают большую яркость. Чем больше растений, тем ярче и темнее цвет. Высушенные растения хранятся в тканевых мешках. Перед окрашиванием пряжи свежие и высушенные растения заливают водой: около 2 литров воды на 100 г измельченного растения. Свежие растения замачивают на 2–3 часа и сушат 24 часа. Для улучшения окраски можно добавить щелевую соду в расчете 1 чайная ложка на литр. Интересно, что один и тот же краситель может давать разные оттенки цвета.



НЕМНОГО О ЦЕНТРЕ

Из крошечных песчинок чудесным образом рождается стеклянная масса, которая в руках мастера обретает удивительные очертания. А через стекло можно рассказать историю целого народа. Речь идет о городе Ливаны, стекольной традиции которого уже 130 лет и в каждой семье найдется тот, кто имеет к ней отношение. Хотя знаменитый Ливанский стекольный завод (1887 – 2008) уже закрыт, его историю и самую большую в Прибалтике коллекцию стеклянных изделий всех цветов бережно хранит Ливанский музей стекла, расположенный в Латгальском центре искусств и ремесел (LMAC). Латгальский центр искусств и ремесел, которым с 2004 года руководит Илзе Гриезане, – это уникальный комплекс, где можно познакомиться с историей и развитием латгальских ремесел. Деятельность центра развивается в двух направлениях – музейное дело и туризм. Кроме Ливанского музея стекла, здесь находятся еще две постоянные экспозиции. Экспозиция «Ремесленники в Латгалии XIX–XX веков» в восстановленном здании амбара XIX века описывает все основные ремесла и их представителей в Латгалии: ткачи, вязальщики, сапожники, гончары, столары и кузнецы. Есть здесь и подробная информация о кулинарном наследии края. В старинном кирпичном погребе, сохранившемся с XVI века, экспозиция «Галерея воды» расскажет о реках, озерах и наводнениях в городе Ливаны и окрестностях. В центре ежемесячно проводятся художественные и ремесленные выставки мастеров Латгалии.

УСЛУГИ И МЕРОПРИЯТИЯ

Много усилий направлено на сохранение и передачу стеклодувного ремесла, которое находится под угрозой исчезновения. Для этого в стеклодувной мастерской, кстати, в Латвии таких всего две, возродили вековую традицию.

Опытный специалист, работающий вручную, без форм, по древнейшей технологии, раскроет секреты производства изделий из стекла. А готовые изделия можно купить здесь же в сувенирной лавке.

Кроме того, действуют мастерская керамики и мастерская ткачества –

студия декоративно-прикладного искусства «Дубна», которая изучает древние символы, характерные для Латгалии, и встраивает их в современный текстиль. За 15 лет существования центра сформировались прекрасные и объединяющие народ традиции. Это, например, украшение рождественских елок изделиями местных «отзывчивых» мастеров: 155 пар вязанных носков или 133 пар варежек с узорами.

Для привлечения широкой публики к ремесленным традициям Латгальский центр искусств и ремесел совместно



с Лудзенским центром ремесел провел семь ежегодных акций «Дорога золотых рук». Всем желающим предлагалось посетить не менее 5 из 40 ремесленных мастерских Латгалии, указанных на карте, и приобрести новые вышки.

В центре созданы туристические программы. К примеру, можно заказать программу «Удивительные Ливаны», во время которой туристы познакомятся с самым длинным национальным поясом в Латвии, – это 94 метра и более 20 узоров-символов от 13 мастериц. Еще одна программа – «Свадьба в Латгалии» – разработана специально для молодоженов. С тонким и сложным процессом создания изделий из стекла школьники могут познакомиться на практическом занятии «Стекло в твоих ладонях». А на экскурсии «Выпрямляем кучерявую шерсть» можно научиться вязать носки с узорами из овечьей шерсти.

УНИКАЛЬНЫЕ ТЕХНИКИ

Особый метод ткачества, одна из ведущих отраслей народного искусства в Латгалии – техника набирания. В процессе плетения используются две шкалы для создания сложных, но очень красивых рисунков на одеялах и подушках. В настоящее время эта техника используется относительно редко, поскольку процесс сложен и трудоемок. В середине XIX века в Южной Латгалии были широко распространены декоративные разноцветные шерстяные одеяла с рисунком роз. Для основы используется черная шерстяная пряжа, для узора – многоцветные нитки. Такие одеяла имеют четкую правую и левую сторону. На них можно увидеть розы, восьмиугольные звезды и виноградные ветви с ягодами. Для такой работы нужно много сырья, мастерства, хорошего вкуса и времени.



Центр искусства и ремесла Латгалии

Контактное лицо: Илзе Гриезане (Ilze Griezāne)
Адрес: ул. Домес 1, Ливаны, Ливанский край,
Латвия (Domes iela 1, Līvāni, Līvānu novads,
Latvija).

Телефон: +371 65381855, +371 28603333

E-mail: lmac@livani.lv

Сайт: www.livanustikls.lv



11 ДРЕВНЯЯ ТЕХНИКА ТКАЦЕСТВА В ИНДРЕ

СЕКРЕТ ТКАНЫХ ПОКРЫВАЛ

Сегодня Индра — небольшой поселок Краславского края недалеко от границы с Беларусью, который хорошо известен благодаря одноименной мастерской, где продолжают давнюю традицию плетения узорчатых покрывал. Но 15 лет назад, когда все начиналось, это ремесло было почти забыто. Изготовление тканых покрывал (по-латышски — skalu segas) было характерно для приграничных районов Латвии, Польши, Литвы, Беларуси. «Узор обычно образуется с помощью поножей и нитов, а в этой технике каждая клетка узора набирается лучиной», — объясняет Олга Йоксте, руководитель мастерской. Профессиональная ткачиха, она стала «двигателем» проекта, объединив и тех, кто мог передать свои навыки, полученные в детстве от мам и бабушек, и тех, кто сам хотел научиться ткать. На данный момент в мастерской 15 ткацких станков, некоторым из которых больше ста лет. Деревянные и большие по размеру, они действительно впечатляют, тем более что все действующие. На них работают шесть ткачих, создавая классические покрывала, скатерти, полотенца, половики, а сама Олга ткёт еще пояса и флаги.

Ткачихи сохраняют ремесло для будущих поколений, участвуют в различных проектах, часто международных, принимают гостей.



Олга Йоксте

Совет мастера

Тканое покрывало — изделие высшего пилотажа. Его изготовление — длительный и трудоемкий процесс, словно выпечка торта высшего класса.



Секрет мастерства

Прежде чем сесть за станок и начать ткать, нужно подготовить материал, используя особую конструкцию, установленную в одном из помещений «Индры». Она похожа на куб без стенок, вращающийся вокруг своей оси. А для изготовления половиков нужно еще и нарезать материал.

ВЫСТАВКИ И МАСТЕР-КЛАССЫ

В выставочном зале собраны работы прежних и современных мастеров ткачества в рамках экспозиции «Сундук с приданым». Это уникальная коллекция тканых и других рукодельных изделий, тканей, предметов домашнего обихода. В «Индре» проходят также тематические выставки, образовательные мероприятия и мастер-классы. Гостям предлагается экскурсия по ткацкой мастерской, чтобы прочувствовать атмосферу быта, каким он был более века назад, попутешествовать в прошлое и настоящее древнего ремесла. Они могут познакомиться с различными техниками ткачества и сравнить виды тканей. Подав заявку заранее, можно поработать на настоящем ткацком станке.



Ткацкая мастерская «Индра» («Indra»)
 Контактное лицо: Олга Йоксте (Olga Jokste)
 Адрес: Индра, Индрская волость, Краславский край, Латвия (Indra, Indras pagasts, Krāslavas novads, Latvija)
 Телефон: +371 26430121
 E-mail: olga.indra@inbox.lv



12 Ремесло, проверенное временем

СЕМЕЙНАЯ ТРАДИЦИЯ РАБОТЫ С ДЕРЕВОМ

Янис Спуриньш перенял традиционную технику работы с деревом и любовь к этому ремеслу от деда и отца. А после закрепил свои знания в Латвийском сельскохозяйственном университете, где получил диплом инженера-технолога по деревообработке.

Дед Яниса был лесником и при изготовлении различных инструментов использовал древесину. Янис Спуриньш работает с деревом много лет и на данный момент его мастерская находится в Ливанах.

«Дедушка изготавливал деревянные ванны (уличные джакузи) для бани, кадки, посуду для взбивания масла, различные инструменты. Отец также занимался этим ремеслом. Поэтому естественно, что я перенял ремесло от своей семьи», — рассказывает Янис. Мастер работает в своей мастерской в Ливанах, выполняет индивидуальные заказы, а также поставляет сувенирную продукцию в местные магазины. Участвует в ремесленных ярмарках Латвии.



Янис Спуриньш

ЛОЖКИ, ДОСКИ, ПОДНОСЫ И МНОГОЕ ДРУГОЕ

Изготавливая различные кухонные принадлежности — ложки, ножи, доски, а также посуду для консервирования и хранения продуктов, Янис стремится показать естественную красоту дерева и популяризировать изделия из этого материала. В мастерской Яниса можно увидеть различную кухонную утварь, а также деревянные ковши для бани, детские игрушки, настенные часы, шкастунки для драгоценностей и другие изделия. Мастер преимущественно использует в работе древесину ясеня, ели, липы и фруктовых деревьев.

Предметы домашнего обихода (ведра, ванны для бани) изготавливаются по традиционной технологии, которую использовал еще дед Яниса. А вот кухонная утварь и другие изделия имеют особый почерк самого мастера. Янис выжигает различные тексты и рисунки на готовых кухонных и иных декоративных предметах, что гармонично смотрится в современном интерьере.



Столярная мастерская Яниса Спуриньша
 Контактное лицо: Янис Спуриньш (Jānis Spuriņš)
 Телефон: +371 26457182
 Адрес: ул. Фабрикас 2b, Ливаны, Ливанский край, Латвия (Fabrikas iela 2b, Līvāni, Līvānu novads, Latvija).
 Facebook: www.facebook.com/ekopinus

Самый интересный заказ

Самым нестандартным изделием для мастера была деревянная ванна. Как говорит Янис: «Это была сложная, но очень интересная работа».





ЛИТВА

13 Плетеный сад

МУЗЕЙ ПЛЕТЕНИЯ

... Мотоцикл, машина, колыбель, сундук... и все это — из лозы. Все эти необычные и уникальные экспонаты можно увидеть в усадьбе 19–20 веков и в Музее плетения Лигиты и Казиса Моркунай, сертифицированных мастеров этого вида творчества, которое отнесено в Литве к национальному наследию.

Супруги Маркунай приобрели усадьбу еще в 1988 году в живописном месте на пересечении трех лесных массивов в Аникшяйском районе, на территории геологического заповедника.

Увлеченные деревенской романтикой и желанием творить, владельцы усадьбы постарались сохранить прежний облик фермерского дома и других сооружений. Это означало, что нужно было приложить много усилий и физического труда: рубить дрова, носить воду из колодца... Но хозяйева такому способу вести здоровый образ жизни только рады. Да и творить подобные нагрузки совсем не мешают.

В бывшем амбаре они создали Музей плетения. Это богатая экспозиция разных предметов: расписной сундук, кресло, настоящие высокие кровати, плетеная детская колыбель, домашняя утварь (некоторым предметам даже сложно подобрать название), а также коллекция винтажной бытовой техники — радиоприемники, телевизоры, телефонные аппараты.

Казис и Лигита создают собственные изделия из лозы самых разных размеров: есть и достаточно большие, по 60 см, а есть и маленькие. Их можно использовать в быту, а можно украшать жилища. И всегда мастера опираются на литовское национальное наследие, адаптируют старинные формы и интересуются этнографией плетения.



Совет мастера

«При использовании плетеных изделий важно избежать воздействия влаги.»

Для того, чтобы научиться плетению из лозы, нужно трудолюбие, упрямство, хорошее сырье, инструменты, формы, воображение и позитивное настроение», — утверждают мастера Казис и Лигита.

ПРОГРАММЫ ДЛЯ ТУРИСТОВ

Усадьбу и Музей плетения часто посещают туристы как из Литвы, так и из зарубежных стран. Только в 2019 году здесь были гости из США, Англии, Германии, Японии, Уругвая, Исландии, причем, как взрослые, так и дети. Свои навыки мастера охотно передают подрастающему поколению, и дети не только учатся плетению, но и бывают в восторге от настоящей сельской среды и природы. Хозяйева приглашают и детей из неблагополучных семей, и таким посетителям предоставляют бесплатный вход в музей.

Проводя мастер-классы по плетению из лозы, Казис и Лигита также знакомят гостей с основами пчеловодства, особенностями сбора трав, грибов и ягод. Туристы могут попробовать мед, местный травяной чай, сыр и другие деревенские деликатесы, а также познакомиться с памятниками природы и легендами заповедника. А для любителей пара есть возможность попробовать баню «по-черному».



Лигита и Казис Моркунай

Музей плетения «Пинтиню соделис» („Pintinių sodėlis“)

Контактное лицо: Казис Моркунай (Kazys Morkūnas)

Адрес: ул. Селю 20, Седейкяй, Аникшяй, Литва (Sielų g. 20, Sedeikiai, Anykščiai r., Lietuva)

Телефон: +370 61600451

E-mail: morkunas.kazys@gmail.com

Facebook: www.facebook.com/pintiniusodelis



14 Сказочная страна Лины Тимукайте

СОЗДАТЬ СКАЗКУ

Работы Лины Тимукайте — это целая сказочная страна. Она известна под брендом Fox in the fog. Лина работает с особым изяществом и тонким вкусом, уделяя много внимания деталям и сочетанию цветов. Бесконечная фантазия и высокое художественное исполнение — основные черты ее творчества, которое хочется разглядывать и примерять. Лина работает с фарфором, керамикой, деревом и бумагой, рисует эмалью для металла, создавая бижутерию, посуду, аксессуары.

В руках художницы рождаются всевозможные изделия в форме прелестных животных, растений, птиц, бабочек, ангелов и божеств. Есть и персонажи, наделенные удивительными свойствами, и далеко не всегда существующие в обычной жизни.

Умение привносить волшебство и красоту особенно привлекает к работам Лины, к которым нельзя оставаться равнодушным.

Мастерская Лины Тимукайте находится в Аникшяйском художественном инкубаторе, там можно познакомиться с ее работами и с самим автором.

Совет мастера

Если приобрести подобные броши или серьги, можно всегда услышать их внутренний голос, колыбельные и сказки и получить максимум удовольствия.



Творческая мастерская Лины Тимукайте

Контактное лицо: Лина Тимукайте (Lina Timukaite)

Адрес: ул. Спортинку 19, Аникшяй, Литва (Sportininkų street 19, Anykščiai, Lietuva)

Телефон: +370 63979164

E-mail: mazojilapute@gmail.com

Facebook: www.facebook.com/foxinthefog



Совет мастера

Люблю делиться своей идеей создания искусства с другими. Особенно вдохновляет, когда участники мастер-класса осознают, что творческие способности есть у каждого.



Юстина Камараускайте

УЧИТЬ ДРУГИХ

Из стекла художница творит удивительно красивые и изящные вещи — украшения, «ловцы снов», стеклянные картины, детали интерьера и многое другое.

Юстина регулярно проводит мастер-классы для взрослых и детей — по работе со стеклом (украшения и витражи), а также с графикой (линогравюра) и керамикой.

Художница часто использует цветочные и природные мотивы, тонкую графику, орнаменты. Любит экспериментировать со стеклом. Из техник ей по душе пастельные тона, монохромные цвета, роспись оксидами и глазурью, игра со слоями и пространством. В работе приходится применять и многочисленные технические навыки: резка стекла, очистка его песком, сверление — все это Юстина делает сама.

В настоящее время работы Юстины можно увидеть в Аникщяйском художественном инкубаторе, в Музее Ангелов в Аникщяйском центре сакрального искусства и в галерее витражного стекла Вильнюса «Vitražo manufaktūra».

15 МЕТЫ, ВОПЛОЩЕННЫЕ В СТЕКЛЕ

ВОЛШЕБСТВО СТЕКЛА

Может ли стекло быть легким и изящным, создавать ощущение волшебства? Да, если это изделия, искусно обработанные мастером. Во время учёбы в Вильнюсе Юстина Камараускайте увлекалась фотографией, ювелирным делом и графикой, реставрацией живописи, затем в течение семи лет работала художником-реставратором. «Это был волнительный период моей жизни. В то время стекло было всего лишь хобби».

Юстина — член Союза художников Литвы. Работает с различными художественными формами и техниками, но основным материалом остается стекло. «Увидев камеру обжига в Аникщяйском художественном инкубаторе после переезда с семьей в Аникщяй, я загорелась желанием продолжить работу со стеклом...». Сегодня у Юстины собственная мастерская в художественном инкубаторе. Это дает возможность общения с клиентами и коллегами, друзьями и почитателями, возможность создавать и представлять свои работы. Активно участвуя в выставках и художественных проектах, Юстина всегда начинает работу с идеи: «Сначала это мысль, набросок, стихотворение, путешествие, вербальная рефлексия... Затем уже продумывается воплощение идеи с помощью стекла». Самыми интересными для Юстины являются проекты, в которых много деталей, экспериментов.



Творческая стекольная мастерская «Juste.kam»

Контактное лицо:

Юстина Камараускайте (Justina Kamarauskaitė)

Адрес: ул. Я. Билюнаса 53, Аникщяй, Литва (J. Biliūno g. 53, Anykščiai, Lietuva)

Телефон: +370 61962394

E-mail: juste.kamarauskaitė@gmail.com

Facebook: www.facebook.com/juste.kam.art

16 НАЙТИ НОВОЕ В ПРОШЛОМ

УДИВИТЕЛЬНОЕ МАСТЕРСТВО

Рита Василяускаене знакомит посетителей музея лошади с народным искусством уже более 16 лет. По образованию она художница, занимается творчеством с детства. У нее множество талантов: Рита проводит мастер-классы по выпечке хлеба на закваске, покраске яиц на праздник Пасхи, а также изготовлению свечей из натурального воска. Но самое удивительное ее мастерство, которое украшает не только пространство музея, но и многие литовские дома — это вытинанка, или вырезание узоров из бумаги.

Мастерство вырезания узоров из бумаги уходит корнями в историю. 100 лет назад в Литве, после широкого распространения дымоходов и, как следствие, более чистого воздуха в домах, хозяйки занялись облагораживанием оконных пространств. Занавески вырезались из бумаги, так как это был более удобный и дешевый материал, нежели ткань. Украшали не только окна, но и иконы, керосиновые лампы и другие предметы.

Сегодня Рита вырезает такие занавески с гостями музея во время мастер-классов, а также зимними вечерами, когда посетителей становится меньше. Обычно на изготовление занавески уходит не менее одного дня. Сначала Рита делает эскиз будущей вытинанки на бумаге. Рисунок должен быть спланирован заранее, чтобы он смотрелся красиво и симметрично. Для вытинанки бумага складывается в три или четыре раза, а после начинается вырезание ножницами или ножом. Как говорит Рита, эта работа требует терпения и выдержки, но результат того стоит.

В музее лошади каждое лето проходят пленэры, на которых собираются мастера вырезания из бумаги. На протяжении недели участники обмениваются опытом, а также вырезают работы на определенные темы. Сейчас этот вид мастерства становится все более популярным в Литве.



Секрет мастера

Вкусный хлеб выпекается на старой закваске» — говорит Рита. Поэтому так важно помнить и знать традиции — возможно сегодня они сделают вашу жизнь красивее или вкуснее. Ищите новое в прошлом!



Контактное лицо: Рита Василяускаене

(Rita Vasiliauskienė)

Адрес: ул. Музеюс 7, Нюронис, Аникщяйский район, Литва (Muziejaus g.7, Niuronys, Anykščių r., Lietuva)

E-mail: vasirita@gmail.com

Телефон: +370 61269545



ДЕРЕВЯННАЯ ГРАФИКА

ИДЕИ, ВОПЛОЩЕННЫЕ В ДЕРЕВЕ

...Всевозможные надписи, ключницы, вешалки, предметы мебели и декора, игрушки, ноты, тетради... Сложно даже перечислить все виды деревянных изделий, которые Ирмантас Римкус создал с 2011 года. Работа, как правило, идет по индивидуальному заказу, и, по словам Ирмантаса, в дереве можно реализовать любую идею: «Мы часто находим решение вместе с нашими клиентами. Это делает наш бизнес разнообразным, и приятно видеть, как люди радуются, когда их идея воплощается в жизнь, будь то предметы декора с именами детей или изысканные детали интерьера».

Мастер работает на фрезерном станке с ЧПУ (числовое программное управление), вырезает из дерева и фанеры и делает гравировку. Для работы берется местное дерево, а фанеру Ирмантас закупает у латвийской компании. «Станком можно вырезать различные формы, символы, такой инструмент позволяет получать высокую точность и сложность узоров, которых невозможно достичь вручную». Вместе с тем, 50% работы делается с помощью станка, а 50% — вручную. Свои навыки Ирмантас приобрел у отца-плотника.

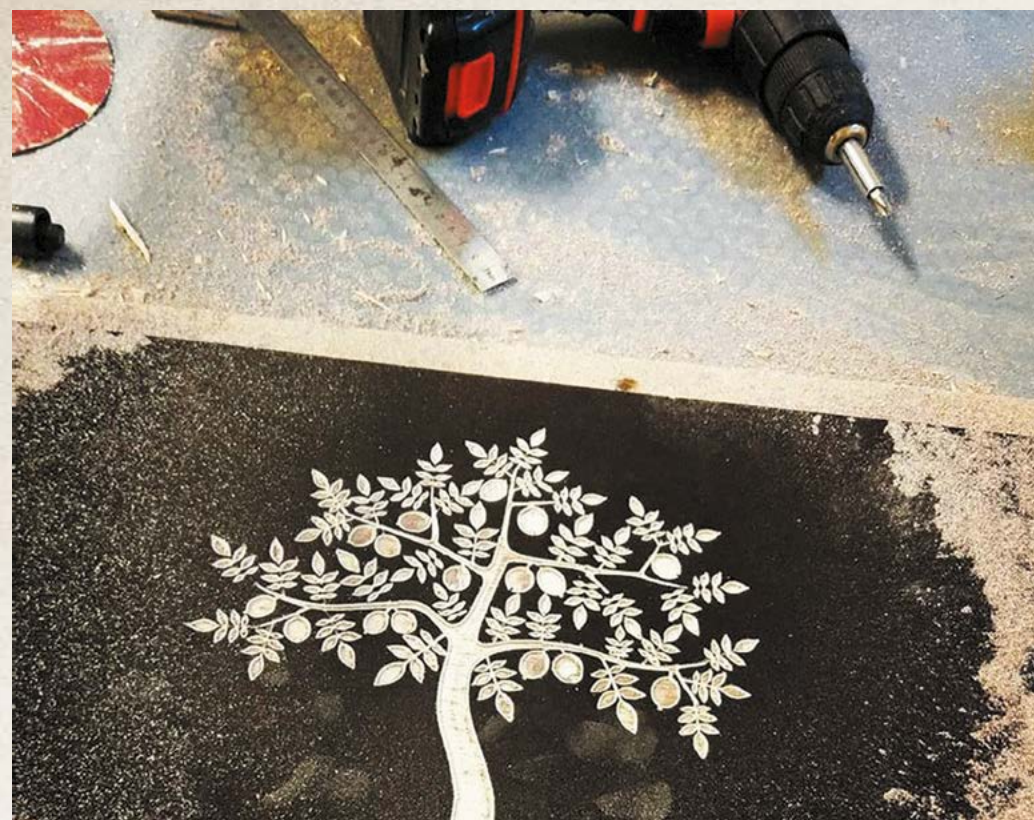
Ирмантас работает один, а заказами и общением с клиентами занимается его жена Лина. Кстати, она тоже творческая личность, подсказывает идеи дизайна изделий.



Лина и Ирмантас Римкус

Совет-подсказка от мастера

Самое важное качество для такой работы — это терпение, а самое опасное — поспешность.



ИЗДЕЛИЯ ПРИНОСЯТ РАДОСТЬ

Больше всего Ирмантасу по душе создавать изделия для детей, небольшие стулья, лавки, игрушки. Мастер надеется, что они приносят тепло и радость. Тем более что в настоящее время люди стали больше интересоваться аутентичными вещами, сделанными вручную из натуральных материалов. Некоторые детали можно сделать и за пару минут, а на другие, например, мебель, уходит несколько дней. Персональной выставки пока еще не было, но некоторые работы Ирмантаса были представлены на известной выставке-продаже Berlin Vazaag. Конечно, Ирмантасу хотелось бы больше изделий создавать и на свой вкус, но чаще всего на это не хватает времени.

Среди наиболее интересных заказов он называет работу над маленькой часовней возле дома — такое строение наиболее характерно для Жемайтии, одного из регионов Литвы. Для реализации проекта Ирмантас погрузился в изучение истории и архитектурных особенностей таких часовен.



Познакомиться с мастером можно в его мастерской в художественном инкубаторе в Аникщяй. Поскольку работа идет под заказ, в мастерской не так много готовых изделий, зато можно познакомиться с процессом работы, а следить за новостями можно на странице фейсбука «Medžio grafika» (Деревянная графика).

Столярная мастерская «Мяджио графика» („Medžio grafika“)

Контактное лицо:

Ирмантас Римкус (Irmantas Rimkus)

Адрес: Я. Билюнаса 53, Аникщяй, Литва (J. Biliūno g. 53, Anykščiai, Lietuva)

Телефон: +370 67642965

E-mail: irmantas.rimkus@gmail.com

Facebook: www.facebook.com/medziografika





18 УКРОЩЕНИЕ СТИХИИ



УСМИРИТЬ ОГОНЬ

Аудрюс Лауцюс усмиряет огонь и превращает железо в изящные произведения искусства. За четыре года обучения на Каунасском факультете Вильнюсской академии искусства Аудрюс научился работать с камнем и деревом, получил образование скульптора, но именно металл пришелся по душе больше остальных материалов. Полезные навыки по работе с металлом он приобрел, наблюдая за работой мастера-кузнеца. Обучение в кузнице было очень эффективным, ведь кузнец за один день объяснял больше, чем преподаватели в академии за несколько месяцев.

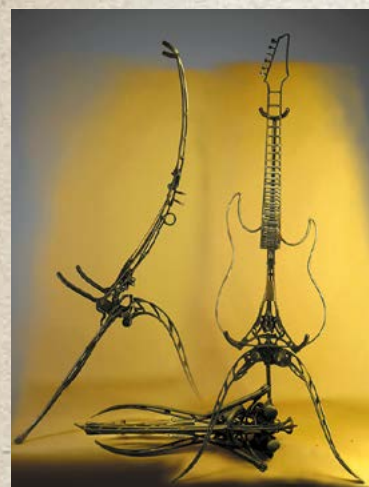
Сейчас Аудрюс — известный кузнец, скульптор, его творчеством интересуются телевидение, интернет-порталы и газеты. Выставки работ мастера прошли в Литве и в других странах.

Кстати, есть у Аудрюса и другие увлечения. Он перкуSSIONИСТ, играет в рок-группах, духовых оркестрах и в ансамблях народной музыки.

ТВОРЧЕСТВО

Кованое железо — одно из древнейших ремесел. Статичный на первый взгляд металл оживает в работах Аудрюса Лауцюса. К его творчеству обращаются самые разные люди: архитекторы, сотрудники учреждений культуры, байкеры, которые желают украсить свои мощные мотоциклы, руководители школьных учреждений, которые хотят обучать детей кузнечному делу и первоначальным навыкам скульптуры. Мастер организует презентации в школах, гимназиях, а также проводит пленэры по кузнечному делу и скульптуре.

Все чаще в его кузницу заглядывает заинтересованная молодежь из Купишкиса. Аудрюс с удовольствием помогает детям и молодежи ощутить радость творчества и раскрыть их призвание.



Секрет от мастера-кузнеца

Я уверен, что ничто так не сближает людей в дружное сообщество, как культура, поощрение традиционных ремесел и творчества. Несложно найти одаренных людей, только надо их заметить и поощрить.



Контактное лицо: Аудрюс Лауцюс
(Audrius Laučius)
Адрес: ул. Левенс 28, Норюнай, Купишкисский район, Литва (Lėvens g. 28, Noriūnai, Kupiškio rajonas, Lietuva)
Телефон: +370 62016966
E-mail: audrius.laucius@gmail.com



19 КЛАССИКА ПЛЕТЕНИЯ

ХУДОЖНИЦА И МАСТЕР

Известный мастер по плетению Ирена Вапшиене с детства увлекалась рисованием. А плетение начала изучать в 1991 году у знаменитого литовского мастера Петраса Янкаускаса, после чего всерьез увлеклась этим ремеслом. Ирена Вапшиене активно участвует в областных, уездных и республиканских выставках, где выставляет плетеные изделия и картины. Плетеные работы Ирены Вапшиене выделяются высоким уровнем профессионализма и яркими этническими традициями. В 2016 году ее изделия были награждены Сертификатом национального наследия Литвы. Более десяти ее работ находятся в коллекции произведений народных мастеров Купишкисского этнографического музея. Ирена — член Союза народных художников с 1993 года. В 2014 году была награждена дипломом «Золотой венок» Паневежского района и получила звание мастера года.

Занимается также керамикой и живописью, участница пленэров народных художников Купишкисского края. В ее творческом портфолио — натюрморты, пейзажи, а также портреты, в том числе знакомых мастеров — представителей других ремесел, например, кузнеца Гинтауса Вайтониса. В них она стремится не только к внешнему сходству, но также старается передать свое настроение.

Представляя свои работы, Ирена отмечает, что каждый человек, глядя на картины и произведения прикладного искусства, воспринимает и интерпретирует их по-своему.



«Рецепт» мастера

Для своей работы я использую ивовые прутья, пшеничную или ржаную солому.

Контактное лицо:
Ирена Вапшиене (Irena Vapšienė)
Адрес: ул. Пурено 10-12, Купишкис, Литва
(Purėno g. Nr. 10-12, Kupiškis, Lietuva)
Телефон: +370 67307459
E-mail: irenavapsiene@gmail.com



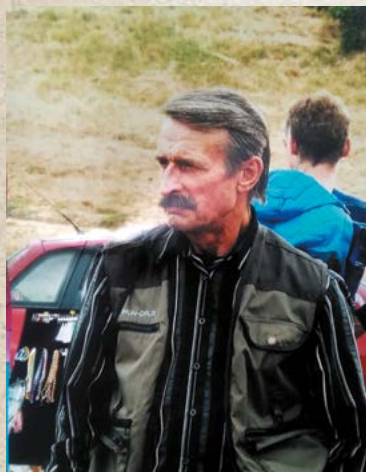
20 Кузнечное мастерство Гинтаутаса

ЕГО СТИХИЯ – МЕТАЛЛ

С металлом была связана вся работа народного художника Литвы Гинтаутаса Вайтониса с 1985 года. В своих работах мастер-кузнец старается не терять связей с национальной культурой и традициями литовского народа. Кроме основного материала – металла, мастер использует камень, а иногда даже дерево и стекло. Все, что он делает, будь то изготовление герба боярина или самоуправления, декоративная скамейка в парке гимназии или самый простой гвоздь, интересно ему самому, «иначе теряется весь смысл работы». Есть у Гинтаутаса и другие увлечения – народные танцы и коллекционирование карточных колод.

ТОКАРЬ, СВАРЩИК, СЛЕСАРЬ

Изначально мастер в основном помогал земледельцам с ремонтом техники. В настоящее время специализируется на художественной обработке металла, с 2009 года изготавливает самые разные изделия: скамейки, ворота, заборы, всевозможные подарки и многое другое. К нему можно обратиться, если нужны услуги токаря, сварщика, слесаря и, конечно, кузнеца. Гинтаутас будет рад помочь клиентам и своими советами. Работы Гинтаутаса Вайтониса можно увидеть в студии народных ремесленников, они выставляются в Купишкисском этнографическом музее, во многих литовских городах, а также в Норвегии, Германии, Ирландии.



Гинтаутас Вайтонис

Секрет мастерства

Гинтаутас предпочитает окрашивать изделия на свое усмотрение, если конечно, заказчик не требует иначе.



Совет мастера

Работать, пробовать новое и неизвестное, не отступать. Даже если сразу что-то не получается, нужно настроить себя на положительный результат и начать сначала, тогда успех обеспечен.

Контактное лицо: Гинтаутас Вайтонис (Gintautas Vaitonis)
Адрес: ул. Гедимино 38 А-49, Купишкис, Литва (Gedimino g. Nr. 38A-49, Kupiškis, Lietuva)
Телефон: +370 68652983
E-mail: anilav59@gmail.com



21 Истории, вырезанные из бумаги

РАЗДЕЛ О РЕМЕСЛЕННИКЕ

Хотели ли бы вы украсить свой дом... резными бумажными занавесками? Глядя на работы Виргинии Юревичене, легко поверить, что когда-то такой декор был особенно популярен: местные жители украшали окна, полки, люстры и иконы перед праздниками.

Народный мастер национального наследия, автор более 25 персональных выставок, участник республиканских и международных проектов, фестивалей и ярмарок, педагог по образованию, Виргиния Юревичене активно развивает традицию вырезания из бумаги и передает свои знания и умения всем желающим. В 2018 году она организовала первый международный пленэр в Литве, в котором приняли участие художники-резчики бумаги из Польши, Беларуси, Украины и Литвы.

СЕКРЕТЫ МАСТЕРСТВА

С помощью маникюрных ножниц Виргиния Юревичене воплощает в бумажных картинах этнографические традиции, природу и легенды Купишкисского края. К примеру, она вырезала все католические церкви региона. Работы Виргинии можно отличить по разнообразию этнографических мотивов и любви к достоверности и деталям. Если это тема свадьбы, то героиня ее вырезки одета в точную копию одежды молодых. В одной сюжетной линии Виргинии удастся вместить всю жизнь человека. Например, произведение о жизни ее отца воспроизводит его увлечения (кузнечное дело, сельское хозяйство, любовь к лошадям и пчелам, музыка) в небольших сценах. Виргиния вырезает из бумаги занавески, открытки, книжные закладки. Она также украшает разноцветными вырезками пасхальные яйца (куриные, гусиные, утиные). Такой вид украшения пасхальных яиц является традиционным для Литвы.



Виргиния Юревичене



Совет ремесленника

Научиться вырезать из бумаги может каждый, но сначала нужно уметь рисовать, иметь хорошо развитое логическое мышление, много терпения, креативности, способность к повышенной концентрации внимания и... конечно, хорошее зрение. «Иногда идея приходит быстро, а иногда я хожу весь год, думая о том, как это сделать».

Контактное лицо: Виргиния Юревичене (Virginija Jurevičienė)
Адрес: ул. Пурено 10-12, Купишкис, Литва (Purėno g. 10-12, Kupiškis, Lietuva)
Телефон: +370 61139286
E-mail: virgojurev@gmail.com



22 Тепло Генианой глины

ТВОРЧЕСТВО В ЖИЗНИ

... Гончарство — это традиционная техника, применяемая издревле при изготовлении столовой посуды и простых украшений. Но с течением времени появляются новые формы, декоры, композиции, что позволяет экспериментировать с таким материалом, как глина. К тому же, каждый регион Литвы сохраняет свои технологии гончарства, например, характерные формы кувшинов, горшков, произведенных путем обжига черной глины.



Гения Вайчикаускене



Много лет Гения Вайчикаускене занималась изобразительным искусством, имеет внушительный опыт преподавания в данной сфере. Поворотным моментом стало посещение симпозиума керамистов двадцать лет назад. С тех пор Гения много лепит, активно участвует в гончарных пленэрах, семинарах, выставках, симпозиумах, интересуется работами коллег. Сегодня Гения Вайчикаускене — одна из самых известных мастеров керамики Купишкиса. Она учит взрослых лепить из глины, рисовать на шелке. Каждое лето она участвует в различных международных и республиканских семинарах по керамике, повышая свое мастерство. С 1985 года участвует в выставках, всего на ее счету более двух десятков персональных экспозиций живописи и керамики, и более пятидесяти — коллективных. Мастер является членом Союза народных художников Литвы. Работы Гения Вайчикаускене выставлены в музее керамики В. Валуошиса в городе Лелюнай и других музеях. Она также инициировала проект Creative Spaces, который существует уже 17 лет. В его рамках ежегодно проводится выставка работ преподавателей изобразительного искусства Купишкиского района Литвы на определенную тему.



ЛЮБИМЫЕ ПЕРСОНАЖИ - ПТИЦЫ

Гения Вайчикаускене создает из керамики различные виды изделий: посуду, скульптуры, сувениры, используя в основном для лепки шамотную глину.

Для создания цветных рисунков керамические изделия покрываются глазурью, иногда — цветной глиной. Специальная краска не оказывает вредного воздействия на керамику.

Температура обжига зависит от глазури, которой разрисовывается посуда. Чаще всего это 1000°C–1040°C. Вдохновение Гения Вайчикаускене черпает в природе. Наблюдая за растениями, она использует их мотивы в своих работах. Но самые излюбленные персонажи ее произведений — птицы. Они привлекают художницу своей красотой, разнообразием, цветом, движением. Мастер обратила на них внимание, когда начала делать свистульки. Помимо птиц, на керамике Гения можно увидеть изображения баранов, лошадей, других животных и даже рептилий.

Гения также создает оригинальные гравюры на линолеуме: сначала вырезается рисунок, затем специальной краской делается отпечаток.

Совет ремесленника

Шамотная глина легко поддается лепке, можно вылепить самую разную форму. С ее помощью легко создавать изделия как малого, так и крупного размера. Обжиг керамики происходит при высокой температуре — 1260°C.

«Лепить способен каждый, но нужно иметь теоретические знания в области керамики. Чтобы их приобрести и закрепить навыки, нужно много времени: лепить, сушить, обжигать, глазуровать и снова обжигать».

Керамическая мастерская

Контактное лицо: Гения Вайчикаускене (Genia Vaičikauskienė)

Адрес: ул. П. Черняускас 8, Субачюс, Купишкиский район, Литва (P. Čerňausko g. Nr. 8, Subačius, Kupiškio rajonas, Lietuva)

Телефон: +370 61001461

E-mail: vaige19@gmail.com

Facebook: www.facebook.com/VaigeArt



БЕЛАРУСЬ

23 МАСТЕРСКАЯ РЕЗЬБЫ ПО ДЕРЕВУ

КОГДА ДЕРЕВО ОЖИВАЕТ

Интерес к этому виду творчества у Анатолия возник еще со школьной скамьи, когда он в 11 лет начал посещать кружок резьбы по дереву. Первым наставником по резьбе стал учитель трудового обучения. Получалось так хорошо, что работы ребенка 12–14 лет выставлялись в музее школы (до сих пор там хранится несколько работ), и участвовали в областных конкурсах. Первые работы были сделаны в технике плоскорельефной резьбы.

СЕКРЕТЫ МАСТЕРА

Основные породы дерева, которые использует Анатолий, — дуб, граб, береза, груша, яблоня, ясень. Очень оригинальными получаются изделия из редких пород региона: акация, грецкий орех, бузина, абрикос. В настоящее время мастер освоил различные виды резьбы, такие как контурная резьба, геометрическая, плоскорельефная, рельефная, 3D-резьба. Отдельное направление в резьбе занимает изготовление шкатулок. Они могут быть изготовлены как с резьбой, так и с неповторимым узором структуры дерева, подчеркивая всю его красоту.

При этом создается компьютерная модель с помощью программы ArtCAM. Концепция заключается в использовании цифровых технологий в деревообработке. Если точнее, внедрение технологии, которая полностью или частично заменяет ручной труд резчика по дереву на фрезерную обработку. При этом большое значение имеют процессы создания 3D-моделей.



Совет мастера

Самые оригинальные и сложные предметы — это деревянные панно и иконы. Интересными и неповторимыми по своему дизайну получаются предметы, изготовленные из нитеобразных структур пород дерева, которые сотворила матушка-природа, и удачно подобранные мастером.



Контактное лицо: Анатолий Верстак
Адрес: ул. Гагарина, 51-а, Зельва,
Гродненская область, Беларусь
Телефон: +375 29 8684113
E-mail: va-meble@tut.by

24 ЗАВОРАЖИВАЮЩАЯ РЕЗЬБА ПО ДЕРЕВУ

ВДОХНОВЕНИЕ МАСТЕРА

Александр Ищенко освоил немало профессий, от сварки и сапожного дела до художественного руководства. Попробовал различные материалы (металл, глина, кожа, полиуретан), но дерево поддавалось лучше всего. Александр замечает, что «сложного ничего не бывает, бывает мало времени». Тем не менее, всего за месяц им был создан комплекс скульптур для местного учреждения культуры. Здесь есть скульптура рыбака (а Александр — большой любитель рыбалки), семья медведей на скамейке, грибник с корзиной, в которой можно посадить настоящие цветы. А с грациозным разноцветным павлином возле дома Ищенко сразу хочется сфотографироваться. Александр любит создавать монументальные работы, которые видны издали. Но и весят они соответствующе — около 200 кг!

Важным проектом для Александра Ищенко стало воссоздание макета резиденции династии Сапег для музейной комнаты в отделе ремесел и традиционной культуры Деречина. Вся работа заняла полтора месяца, включая доработку чертежа, ведь само здание в макете довольно длинное — около полутора метров. Самая большая трудность состояла в том, чтобы все стало на свои места и выглядело, как единое целое. У дворца есть фундамент, отдельно собирались стены, стропила, а затем вырезались. Крыша из жести скреплена с помощью паяльной станции. От себя Александр добавил возможность зажечь свет в многочисленных окнах.



«Можно вечно смотреть на огонь, воду и на работу станка с ЧПУ (числовым программным управлением)», — шутит Александр. После освоения такой станок экономит время для других работ, «развяжет руки». На нем можно сделать, например, магниты и другие сувениры с символами Зельвенщины — с мелким шрифтом и гравировкой, любого размера. На станке с ЧПУ Александр Ищенко вырезает даже иконы.

Александр любит глобальные проекты и задачи. Созданная им двухметровая деревянная скульптура коня и подкова из металла пополнили коллекцию символов Анненского кирмаша.

«Мастерская резьбы по дереву Александра Ищенко»

Контактное лицо: Александр Ищенко
Адрес: ул. Гастелло 25, аг. Деречин,
Зельвенский район, Гродненская область,
Беларусь
Телефон: +375 333666005
E-mail: zelvamc@mail.ru



25 БОГАТСТВО РЕМЕСЕЛ ЗЕЛЬВЕНЩИНЫ

ТКАЧЕСТВО, ПРЯДЕНИЕ, ГОНЧАРСТВО
И
МНОГОЕ ДРУГОЕ

Агротородок Деречин неслучайно называют негласной культурной столицей Зельвенщины и одним из самых древних мест Гродненской области. Кроме того, это край народных умельцев — в районе насчитывается около 100 ремесленников. Чтобы в этом убедиться, достаточно заглянуть в отдел ремесел и традиционной культуры в центре Деречина.

Со своим творчеством гостей познакомит народный мастер Беларуси **Антонина Пентяк**, которая занимается прядением, ткачеством, вышивкой крестиком и гладью. Антонина Петровна ловко и свободно чередует орнаменты и цвета, создавая замысловатые узоры. Особенным признанием пользуются ее покрывала и ковры в традиционной белорусской технике переборного ткачества. Антонина Пентяк постоянно популяризирует свои ремесла, охотно передает навыки на мастер-классах, ярмарках и фестивалях.

Посетителям рекомендуется заглянуть в этнографическую комнату, чтобы представить себе старинный процесс ткачества и окунуться в атмосферу быта предков. Вторая экспозиция посвящена керамике и включает работы гончара **Сергея Худяева**, восстановившего древнюю технику чернодымленной керамики, а также мастеров В. Жамойтиной и И. Деречиник. Здесь же представлена посуда из глины XIX–XX столетия Зельвенского района. Музейная комната «Анненский кирмаш» рассказывает о богатой истории региона с помощью пяти экспозиций, среди которых — уникальный макет дворца династии Сапегов, работы резчика по дереву **Александра Ищенко**.

Секрет мастерства от Сергея Худяева

Сергей Худяев усовершенствовал изготовление чернодымленной посуды в самодельной печи. Когда температура печи спадает от 1000°C до 800°C, закладываются смоляные дрова. При перекрытом доступе кислорода железо вступает в реакцию с графитом и окрашивает керамику в темно-серые тона. Такие изделия очень прочные.



ЭКСКУРСИИ И МАСТЕР-КЛАССЫ

В отделе ремесел и традиционной культуры желающие могут подобрать себе занятие по душе и получить бесценный опыт на мастер-классах у любого из народных умельцев. Гостей научат вышивке **Анна Позняк**, **Зинаида Шабунько**, **Вера Дорохович**, соломоплетению **Лилия Рмельянчик**, декоративно-прикладному искусству **Марина Жоглик**. Резчики по дереву **Валерий Фитинский** и **Михаил Гринцевич** также поделятся своими секретами. С технологией гончарства познакомит **Ирина Деречиник**. С **Аленой Жук** можно освоить навыки шитья, вязания, а также создания народных кукол-оберегов. Здесь можно заказать экскурсию-знакомство с ткачеством или с историей Деречина. Попробовать свои силы в освоении древних занятий в увлекательной форме предлагает ежегодный праздник «Ремесло как образ жизни», на котором проходит выставка-продажа рукотворных сувениров. Творения мастеров можно в любое время приобрести в музейной комнате Деречина, а также в кинозале «Феерия» в г.п. Зельва. С мастерами и их изделиями можно познакомиться и на знаменитом «Анненском кирмаше» в Зельве.



Совет от резчика по дереву Валерия Фитинского

Начинающим лучше выбрать податливую липу и вырезать, к примеру, цветы ромашки, предварительно нарисовав эскиз карандашом. Когда рисунок перенесен на брусок, в ход идет резак или стамеска-уголок. Работа требует большой концентрации, ловкости и физической силы. Завершаем процесс, придавая форму лобзиком и обрабатывая отшлифовкой.



Отдел ремесел и традиционной культуры
ГУК «Зельвенский районный центр
культуры и народного творчества»
Контактное лицо: Марина Жоглик
Адрес: ул. Гагелло 25, аг. Деречин,
Зельвенский район, Гродненская область,
Беларусь
Телефон: +375 336209645, 80156431266
E-mail: zelvarmc@mail.ru





26 Мозаика полоцких традиций

ЦЕНТР РЕМЕСЛ И ЕГО МАСТЕРА

Полоцкий районный Центр ремесел и национальных культур занимается сохранением и развитием местной материальной и нематериальной культуры и народного творчества. При Центре действует три народных клуба мастеров — «Майстар», «Роднасць» и «Рошва». В каждом из них — около 20 умельцев, которые активно участвуют в ярмарках ремесел и фестивалях народного творчества.

Постоянная экспозиция «З крыніц народных» знакомит с традиционными ремеслами Полоцкого региона: ткачеством, плетением из соломы и лозы, резьбой по дереву, гончарством, кузнечным делом, вышивкой и вязанием.

В большом зале Центра экспозиции сменяются ежемесячно. Здесь также регулярно проходят тематические и творческие вечера, встречи, концерты, презентации, уроки белорусской культуры, обряды для разных категорий населения. Массовые мероприятия в основном бесплатные.

ПРОГРАММЫ И УСЛУГИ

В Центре ремесел можно заказать групповые мастер-классы и индивидуальные занятия, посетить мастерские по керамике, соломоплетению, лоскутному шитью, а также мастерскую по вязанию, вышивке, шитью, художественной росписи, изготовлению народных кукол.

Создать своими руками изделия из глины и освоить гончарный круг приглашает мастер **Екатерина Зеленская**. Она ведет активную работу в кружках по скульптуре и керамике, в студии декоративно-прикладного искусства «Гарлачык» вместе с детьми 3–5 лет изготавливает в глине символы праздников народного календаря. Екатерина Зеленская занимается реконструкцией полоцкой глиняной свистульки XVII–XIX веков: «Свистульки на Полотчине делали обычно жены гончаров, чаще всего очень стилизовано, схематично, в виде коней, домашних животных с оригинальной росписью ангобом».

Многообразие изделий из соломки можно увидеть в мастерской и выставочных залах Центра. Освоить ремесло плетения из соломки поможет руководитель народного клуба «Роднасць» **Татьяна Корневская**. Мастером созданы изящные соломенные украшения, цветы, панно, скульптуры, пауки-обереги.

Мастера Центра активно возрождают традиционные белорусские ремесла на основе материалов полевых экспедиций. Благодаря руководителю клуба «Майстар» **Инне Карандей** обрел материальный облик женский костюм полоцкого региона. Она же воссоздала «по кусочкам» в традиционном полоцком стиле филейного вязания крючком рушник-набожник. **Инна Карандей** — мастер универсальный, у нее можно научиться вязанию, шитью, ручной вышивке, вытинанке, созданию разнообразных текстильных сувениров и народных кукол.

Одна из ярких представителей народного клуба «Майстар» **Татьяна Красикова** — мастер по вышивке, вязанию и созданию кукол-мотанок. Она восстанавливает рушники с характерным красно-черным бордюром в технике вышивки счетным крестом. В планах — реконструкция старинной белой вышивки по сложной схеме: «Сделана меретка, выдернуты нитки, каждые три нитки обвиты швейной ниткой с иголкой, а потом по этому фону вышит более толстой ниткой рисунок с васильками». В рамках коллективного клубного проекта «З куфэрка мінулага» Татьяна Красикова восстановила по семейным воспоминаниям свадебный венок



Екатерина Зеленская. Мастер-класс



Татьяна Корневская. Мастер-класс



Инна Карандей. Мастер-класс

Совет от Татьяны Красиковой:

Выбирая льняную ткань для вышивки крестом, нужно обращать внимание на толщину и количество нитей в переплетении, поскольку крестик может получиться прямоугольный, а не квадратный.

Полоцкого региона из бумажных салфеток, проволоки и парафина.

Татьяна Метлюк научилась держать крючок для вязания раньше, чем ручку. Мастер вяжет на спицах и вилке, рассказывает, что владеет двумя способами вязания иглой. Она ведет мастер-классы по изготовлению кукол-мотанок, вязанию, созданию текстильных украшений. Реконструировала белорусские скатерти в филейной и счетной технике, с цветочными мотивами и геометрическими рисунками-оберегами, а также скандинавские носки, гольфы, шапки, рыбацкий ганзейский свитер XVIII века. Сейчас Татьяна Ивановна работает над реконструкцией народного костюма Полотчины XVII–XIX веков.

Мастер **Зинаида Летина** создала уникальную коллекцию из более 1000 кукол. Это обереги, игровые и сувенирные куклы, сделанные из различных материалов в авторской технике по мотивам народных традиций. Зинаида Николаевна — дипломант многих конкурсов по вытинанке и народным куклам, создатель коллекции игрушек из ваты по старинной технологии и театра кукол — батлейки, автор сборников детских стихов, прозы и песни.

Мастер художественной росписи **Татьяна Ушакова** готова расписать любой материал — ткань, керамику, дерево, стекло, фарфор. Ее яркие авторские произведения с изображением сказочных персонажей, волшебной фауны и флоры, символы Полоцка сохраняют национальный колорит. В настоящее время мастер работает над коллекцией «маляваных дываноў» — расписных ковров в старинной белорусской технике.



Татьяна Метлюк. Мастер-класс

Совет от Татьяны Ушаковой:

Кисточка для росписи должна быть тонкой, жесткой у основания, но мягкой и упругой на кончике.



Татьяна Ушакова. Мастер-класс

Полоцкий районный Центр ремесел и национальных культур

Контактное лицо: Олеся Ступакова
Адрес: ул. Нижне-Покровская, 27,
г. Полоцк, Витебская область, Беларусь
Телефон: +375 214 431778
E-mail: polotsk.crnk@mail.ru

«Рецепт» куклы-мотанки от Татьяны Метлюк:

Кукла-мотанка делается за один присест, из натуральных тканей, без иголки и ножниц. При работе над оберегом важно сохранять позитивное настроение.



27 МАГИЯ ВЫТИНАНКИ

Совет от мастера

На мастер-классе удобно иметь шаблоны будущей работы, они помогают сориентироваться, как складывать бумагу, как правильно делать вырез. Ножницы должны проезжать по бумаге, а не «кусать» ее.



Елена Ходикова

ХОББИ, КОТОРОЕ СТАЛО ПРОФЕССИЕЙ

Елена Ходикова — член Союза мастеров народного творчества Беларуси, член народного клуба «Роднасць» при Полоцком центре ремесел и национальных культур, научный сотрудник Национального Полоцкого историко-культурного музея-заповедника.

Вытинанкой Елена Ходикова увлеклась еще в школе, в 90-е годы, когда этим ремеслом занимались считанные мастера. «Вытинанка — это своеобразная магия. Когда начинаешь вырезать, забываешь про время», — отмечает мастер. Чаще всего она вырезает из черной бумаги, что делает работу более графичной. Обычно это симметричная композиция с центральной осью или двумя: вертикальной и горизонтальной, реже — раппортная. Для творчества мастера характерны сюжеты с изображением Древа Жизни, птиц и цветов, народных праздников, таких как Купалье, Гукане вясны и Каляды. В качестве дипломной работы в университете Елена вырезала архитектурные памятники Полоцка — четыре основных храма и образ преподобной Евфросинии Полоцкой. Мастер особенно любит включать в композицию изображения птиц, часто использует изображения людей в национальных костюмах. Есть серия вытинанок небольшого размера, в лубочном стиле, посвященная домашним питомцам — котам. Только ножниц мастеру недостаточно, в ход идут и нож, и резак, ведь в ее работах очень много тонких и мелких деталей.



ВЫСТАВКИ И МАСТЕР-КЛАССЫ

Автор регулярно проводит персональные выставки в различных музеях и учреждениях Полоцка, Новопоцка, на ярмарках мастеров, активно участвует в международных проектах. С удовольствием проводит мастер-классы для всех желающих. Оптимальное количество участников — 10–12 человек. Обычно небольшую работу — закладку, панно, открытку — вырезают по авторским образцам. «Самый интересный момент — когда все разворачивают и выкладывают работы. Часто бывают сюрпризы. Интересно наблюдать, как удивляется человек, когда видит, что у него получилось». Научить вырезать вытинанку можно любого: материалы и инструменты самые простые, мастеру нужно только объяснить технику, и результат не заставит себя ждать.

«Рецепт» вырезания от мастера:

Познакомиться с техникой, внимательно выслушав мастера, правильно сложить бумагу, взять ножницы и дать простор своей фантазии, ведь рука только инструмент мысли.



Полоцкий районный Центр ремесел и национальных культур

Контактное лицо: Елена Ходикова
Адрес: ул. Нижне-Покровская, 27, г. Полоцк,
Витебская область, Беларусь
Телефон: +375 295173239
E-mail: alaki.lena@gmail.com



28 РЕЗЬБА ПО ДЕРЕВУ ОТ ПОЛОЦКИХ МАСТЕРОВ

Резьба по дереву — одно из традиционных ремесел Полоцкого региона. Оценить высокое качество работ можно при знакомстве с мастерами из народных клубов при Полоцком районном Центре ремесел: Николаем Абраменко и Валентином Нагорным (клуб «Роднасць»), Хачиком Чилингаряном (клуб «Майстар»).

КОГДА ДЕРЕВО НАЧИНАЕТ ГОВОРИТЬ

Николай Абраменко — дипломант многочисленных конкурсов и фестивалей. Занимается резьбой по дереву с 14 лет. Работает с любой древесиной: осиной, липой, дубом, сосной. Владеет техникой выемочной, рельефной, барельефной, объемной резьбы, создает сувениры, подставки под телефоны, подсвечники и многое другое. Более 100 работ автора признаны произведениями декоративно-прикладного искусства. Так, фигуру Святой Евфросиньи мастер по памяти может вырезать в течение дня. Особую популярность имеют его шахматы в виде полоцких воинов, князей и княгинь XI–XIV веков.



Николай Абраменко



Николай Абраменко. Шахматы

«Рецепт» от Николая Абраменко

Сосна для резьбы должна быть минимум столетняя, накопившая достаточно смолы, чтобы не гнить.



Николай Абраменко. Фигуры

Режиссер по профессии, **Валентин Нагорный** уже 24 года профессионально занимается резьбой по дереву. Реставрирует старинную мебель и деревянную утварь. В основном предпочитает ценные и твердые породы дерева, особенно сирень, «плотную, как кость», подходящую для ювелирных украшений. Любит использовать также яблоню и грушу, «которые держат мелкую резьбу без сколов». Работает с карельской березой, а также свилью, наростами на березе: «Чтобы сохраниться после расколов, береза затягивается черной полосатой бугристой корой. Я спливаю, сплываю и на фоне изображаю, например, полоцкую церковь». Среди самых сложных работ — напольные часы, шахматный столик из яблони. Есть шкатулка из 16 ценных пород дерева. Мастер изготавливает всевозможные столики, панно, сувениры, «вылизывая дерево, чтобы проявилась текстура».



Валентин Нагорный. Шкатулка

Хачик Чилингарян стал известен в Полоцке и во многих городах Беларуси благодаря многочисленным работам с иконостасами и иконами. Особая гордость мастера — иконостас церкви Покрова Пресвятой Богородицы в Полоцке. У него нет похожих работ, это и смесь армянских и белорусских традиций, и собственные творческие находки. Мастер занимается рельефной резьбой из липы, ольхи, березы, груши, яблони. Одним из интересных заказов было распятие для гродненской церкви из бревен каштана высотой 3 метра.

Совет от Валентина Нагорного:

— Нужна сила, особенно для твердых пород, точность, усидчивость, фантазия, даже занудливость.



Хачик Чилингарян. Иконостас

Хачик Чилингарян:

— Резьба — это терпение, выдержка и любовь к ремеслу.

Полоцкий районный Центр ремесел и национальных культур

Контактное лицо: Николай Абраменко,

Валентин Нагорный, Хачик Чилингарян

Адрес: ул. Нижне-Покровская, 27, г. Полоцк, Витебская область, Беларусь

Телефон: +375 214431778, +375 298115231 (Абраменко Н.),

+375 296908892 (Нагорный В.), +375 336977065 (Чилингарян Х.)

E-mail: polotsk.crnk@mail.ru (Центр), triplex28@yandex.ru

(Чилингарян Х.)



29 Яркий след лоскутного шитья

НАРОДНЫЙ КЛУБ «РОШВА»

Нина Ярмух, руководитель народного клуба «Рошва» при Полоцком Центре ремесел, возрождает лоскутное шитье. Это древнее ремесло является таким же традиционным для славянской культуры, как керамика и резьба по дереву.

Клуб «Рошва», основанный в 2004 году, — дипломант многочисленных международных, республиканских и областных конкурсов. В коллективе состоит 19 человек и еще 30 осваивают мастерство на курсах лоскутного шитья. В копилке достижений клуба — множество реализованных творческих проектов, например, международный «Полоцкий оберег», состоящий из 16 полотен, фрагменты которых сшиты и подарены городу Полоцку мастерами и людьми доброй воли из 15 стран мира. Проект «Наследие» создан к 500-летию белорусского книгопечатания и посвящен Франциску Скорине. «Венок Содружества» — рассказ о дружной семье представителей разных народов, проживающих на земле Беларуси. И знаменитые «Грани», дважды получившие гран-при международных конкурсов. Проект посвящен славянской мифологии, над его созданием мастерицы работали более полугода. «Посвящение» — повествование о «славных людях земли полоцкой», и многие другие. «Рошва» стала инициатором проведения первого в Беларуси конкурса-фестиваля лоскутного шитья «Полоцк-квилт». Клубу принадлежит уникальное воссоздание в лоскутном шитье традиционной для Витебщины «маляванки».

Члены клуба активно работают над проектом «Песня маляванке» — воплощение произведения белорусской художницы наивного искусства Алены Киш в текстиле.



СДЕЛАТЬ СВОИМИ РУКАМИ ПОЯС-ОБЕРЕГ

Среди ремесел, которыми владеет Нина Ярмух, старинная техника плетения поясов-оберегов на дощечках. Сами дощечки — прародители ткацкого станка. В старину это были деревянные пластины с четырьмя отверстиями, в которые продевалась пряжа по заранее созданным схемам. От числа дощечек и количества поворотов зависило богатство узора. На мастер-классе с Ниной Ярмух можно также сделать лоскутную птицу и народную куклу-скрутку.

Совет по плетению поясов на дощечках

Вместо тяжелых деревянных дощечек, которых больше двенадцати не возьмешь в руку, Нина Ярмух использует около 20 картонных. «Монаху нужно контролировать каждое движение, а потом, когда наловчишься, плетешь с закрытыми глазами».



«Рецепт» техники пэчворка

Самые оригинальные и сложные предметы — это деревянные панно и иконы. Интересными и неповторимыми по своему дизайну получаются предметы, изготовленные из нитеобразных структур пород дерева, которые сотворила маюшка-природа, и удачно подобранными мастерами.

Полоцкий районный Центр ремесел и национальных культур
 Контактное лицо: Ярмух Нина Иосифовна
 Адрес: ул. Нижне-Покровская, 27, Полоцк,
 Витебская область, Беларусь
 Телефон: +375 295121278
 E-mail: ninayarmukh@gmail.com



30 Воздушные кружева и местная история

КРУЖЕВА ОТ МАСТЕРА

Рукоделием **Нина Бриль** занимается с 5 лет. Свои навыки получила от бабушки. Сегодня мастер владеет различными техниками вышивки, вязания, несколькими способами плетения поясов. Но излюбленным видом творчества является кружевоплетение. Работы получаются воздушными и легкими, часто выполнены в объемной технике (вазы, шкатулки, корзинки). Нина восстановила и около десятка бабушкиных скатертей с уникальными узорами. Мастерница является членом народного клуба «Майстар» при Полоцком районном Центре ремесел и национальных культур. Участвует в многочисленных выставках, ярмарках и фестивалях.

ШКОЛЬНЫЙ МУЗЕЙ И МАСТЕР-КЛАССЫ

В рамках мастер-классов Нина Бриль знакомит желающих не только с вязанием, но и современными техниками — скрапбукинг, а также канзаши: «Украшения из цветных лент можно использовать в качестве броши, застёжки или заколки». Наряду с увлечением народным ремеслом Нина Бриль вместе со своей семьей поддерживает деятельность историко-краеведческого музея в Матюшевской школе. Его открытие в 2005 году предшествовала длительная поисково-исследовательская работа. Музей насчитывает более 3000 экспонатов и состоит из двух залов, где проходят мастер-классы и экскурсии по заказу. Зал «Огненные годы» представляет местную историю с древних времен до Великой Отечественной войны. Больше половины экспонатов, связанных с войной 1812 года, подняты со дна реки Дрисса. Целый шкаф занимают бутылочки для лекарств военных времен, есть безмены, замочки XI века. Второй зал — этнографический, посвященный быту и культуре белорусов, ремеслам, с изделиями и орудиями труда. «Собираем истории о людях, вышиванки, скатерти. На ткацком станке показываем переплетение, как «ходит» челнок. А на прялке — как тянется нитка», — рассказывает Нина Бриль. Туристы готовы оставаться в музее до поздней ночи, к тому же, экспонаты разрешается потрогать, примерить.



Историко-краеведческий музей

Матюшевской средней школы

Контактное лицо: Бриль Нина Владимировна
Адрес: ул. Школьная, 20, аг. Матюши, Полоцкий район, Витебская область, Беларусь
Телефон: +375 214 477739

E-mail: ybyf.hbkm@yandex.ru

Сайт: <https://matushi.schools.by/pages/istoriko-kraevedcheskij-muzej-shkoly>

попробуй сыр и традиционные напитки Белла



Совет мастера

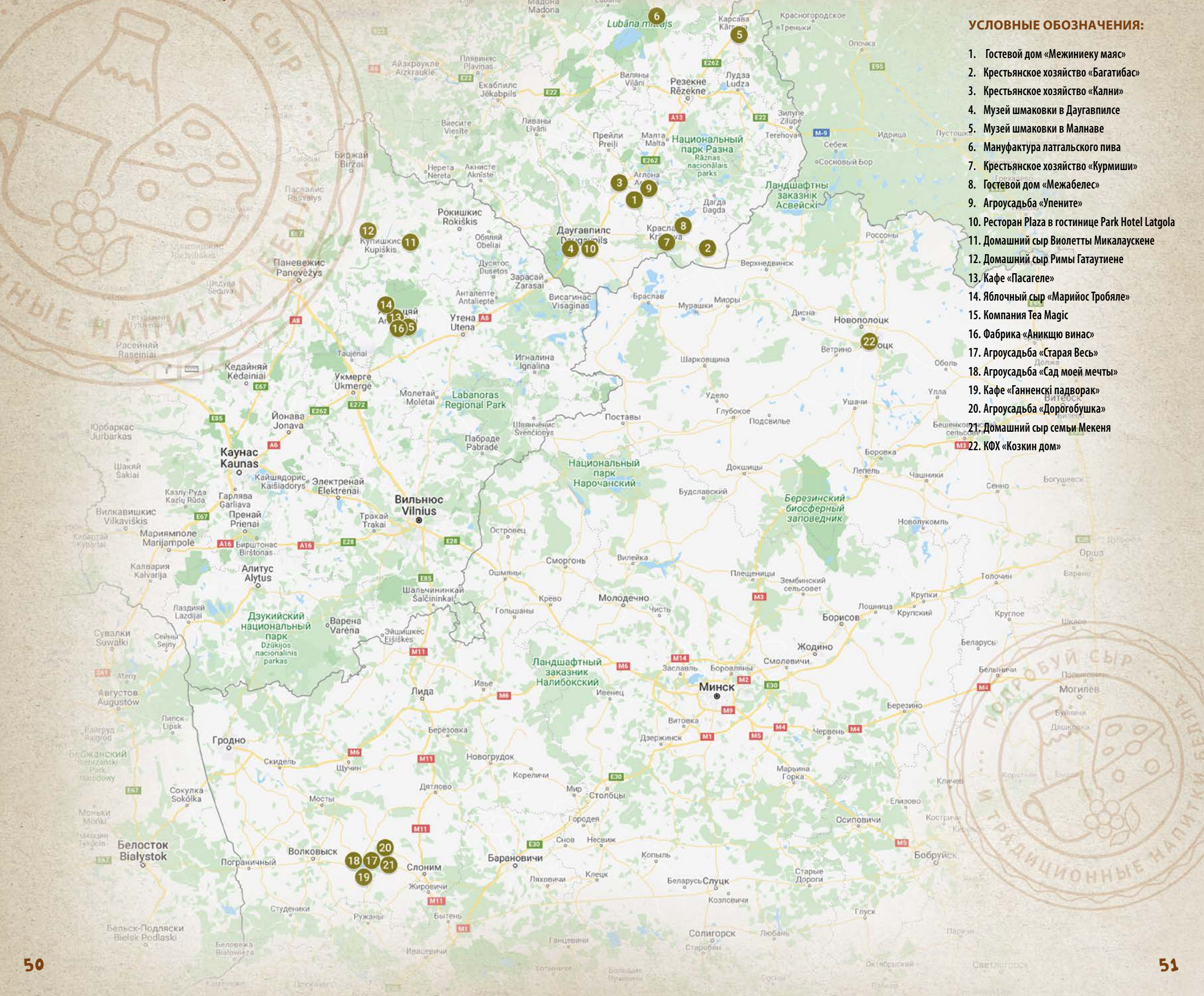
Для вязания достаточно иметь нитки, крючок, желание и хорошее настроение.

«Рецепт» от мастера

Сувенирную продукцию (салфетки, шкатулки, ангелочки, ажурные колокольчики) вяжу больше крючком, а одежду — спицами. Из льна вяжу салфетки. Вручную стираю и сушу, раскладывая на плоскости, чтобы сохранить форму. И не крахмалю — лен по своей природе упругий, излучающий доброе тепло.



Нина Бриль



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

1. Гостевой дом «Межинику маяс»
2. Крестьянское хозяйство «Багатибас»
3. Крестьянское хозяйство «Кални»
4. Музей шмаковки в Даугавпилсе
5. Музей шмаковки в Малнаве
6. Мануфактура латгальского пива
7. Крестьянское хозяйство «Курмиши»
8. Гостевой дом «Межабелес»
9. Агросадьба «Упените»
10. Ресторан Plaza в гостинице Park Hotel Latgola
11. Домашний сыр Виолетты Микалаускене
12. Домашний сыр Рима Гатаутиене
13. Кафе «Пасагеле»
14. Яблочный сыр «Марийос Трояле»
15. Компания Tea Magic
16. Фабрика «Аникщю винас»
17. Агросадьба «Старая Вось»
18. Агросадьба «Сад моей мечты»
19. Кафе «Ганненскі падворак»
20. Агросадьба «Дарогабушка»
21. Домашний сыр семьи Мекена
22. КОХ «Козкин дом»



1 Гостевой дом «МЕЖИНИЕКУ МАЯС»

ГОСТЕПРИИМСТВО И ГАСТРОНОМИЯ

Гостевой дом «Межиниеку маяс» расположен в живописном местечке, неподалеку от Аглонской базилики. Хозяйка дома Марите Межиниеце, рассказывает: «Мы начали свою деятельность в 1999 году. У нас в семье уже пятое поколение занимается гастрономическим туризмом. Все наши рецепты проверены многолетним опытом!» Круглогодично в «Межиниеку маяс» готовят 14 видов домашнего сыра из коровьего молока. Если гости захотят освоить один из рецептов, хозяйка предложит гастрономический мастер-класс по приготовлению сыра на костре.

Предоставляются и дополнительные услуги. К примеру, можно совершить экскурсию по парку древних прибалтов и астрологической тропе. Возле гостевого дома есть сад и лес, поэтому это отличное место для наблюдения за птицами и лесными животными.

В «Межиниеку маяс» можно насладиться полноценным сельским спа-комплексом: баней с профессиональным банщиком, массажем и ароматерапией.

Три секрета популярности: во-первых, в туризме все хорошо забытое интересно, во-вторых, мы выращиваем сами все продукты, которые употребляем в пищу. В-третьих, туристы ценят «Межиниеку маяс» за экологичность и вкус.



Мария Лилия Межиниеце

Рецепт от хозяйки

Домашний сыр

Ингредиенты: 0,5 литра молока, 400 г обезжиренного творога, 1 яйцо, 40 г сливочного масла, 1/3 чайной ложки соли, 1/2 чайной ложки сахара.

Налейте молоко в кастрюлю и доведите до кипения. Добавьте обезжиренный творог. Перемешивайте, пока сыворотка не отделится, это может занять до 2 минут. Положите ситечко на поддон и залейте массу для отделения сыра от сыворотки. Пока ждете, взбейте яйцо с солью и сахаром. Положите масло в кастрюлю и растопите его. Когда масло растает, добавьте сыр, слегка перемешайте. Затем добавьте взбитое яйцо и продолжайте помешивать до получения однородной массы. Таким способом сыр готовится в течение 5–8 минут. После этого уберите сыр с огня, заверните в кусок ткани и поставьте в холодное место на 3 часа. Подавать с медом или джемом.



Гостевой дом «Межиниеку маяс» (Mežinieku mājas)

Контактное лицо: Марите Межиниеце (Māriete Mežiniece)
Адрес: Гутени, Аглона, Аглонский край, Латвия (Gūteni, Aglona, Aglonas novads, Latvija)
Телефон: +371 29234425, +371 28350601
E-mail: meziniekumajas@inbox.lv
Сайт: www.meziniekumajas.viss.lv

2 Крестьянское хозяйство «БАГАТИБАС»

ХОЗЯЙСТВО «БАГАТИБАС»

Деятельность хозяйства началась с обустройства. Вначале о том, чтобы принимать туристов и предоставлять им услуги питания Ольга Бирке и ее семья даже не думали. Но в 2013 году их пригласили принять участие в проекте по развитию кулинарного наследия в Латгальском регионе, и после этого все изменилось. О «Багатибас» и вкусных продуктах, которые здесь производят и готовят, стало известно в Краславском крае и за его пределами. Так и началась серия мероприятий и фестивалей, где хозяйка представляли свою продукцию, а именно: домашние сыры, свежую выпечку, огурчики, засоленные по специальному рецепту, и крафтовое мороженое.

«Рецепты классических сыров заимствованы от наших предков — сыр делала моя мама и бабушка. Только запеченный сыр — это новый вид, который мы недавно начали готовить путем запекания в духовке. А сейчас этот сыр — один из самых любимых туристами», — говорит Ольга.

О ПРОДУКЦИИ И ЭКСКУРСИЯХ

По предварительному заказу в хозяйстве возможна организация обедов, ужинов, дегустаций для туристических групп. Для приготовления блюд используется местная продукция, выращенная или произведенная в хозяйстве. Также «Багатибас» реализует свежие домашние сыры и другую продукцию, а каждую неделю пополняет ассортимент магазина фермерской еды в Краславе. В «Багатибас» можно не только вкусно покушать, но и прогуляться с экскурсией и изучить устройство крестьянского хозяйства и быта.



Ольга Бирке

Совет хозяйки:

Готовить нужно с любовью и в хорошем настроении! Это обязательно почувствуют те, кто будет дегустировать продукцию.



Рецепт домашнего классического сыра от хозяйки

Ингредиенты: молоко, соль, лимонка. Приготовление: 10 литров молока довести до кипения, засыпать столовую ложку лимонной кислоты и мешать, пока молоко не свернется. Добавить соль по вкусу.

Крестьянское хозяйство «Багатибас» (Bagātības)

Контактное лицо: Ольга Бирке (Olga Birke)
Адрес: Бартули, Индрская волость, Краславский край, Латвия (Bārtuļi, Indras pagasts, Krāslavas novads, Latvija)
Телефон: +371 26125475
E-mail: olga.birke@inbox.lv
Сайт: www.kulinaraismantojums.lv



3 ДОМАШНЕЕ ВИНО И ПРЯНИКИ В «ВОЛШЕБНОМ САДУ»

«ВОЛШЕБНЫЙ САД» И ЕГО ХОЗЯЙКА

«Волшебный сад» Ирены Колады — один из самых красивых ландшафтных проектов в Преильском крае. Это 12 гектаров с фруктовыми и ягодными насаждениями, и еще — ухоженные цветочные клумбы. А небольшие скульптуры эльфов, фей и гномов сделают прогулку-экскурсию по саду незабываемой. В саду растут сливы, вишня, малина, клубника, виноград... Из урожая можно приготовить компоты, натуральный сок, а с 2007 года Ирена занимается изготовлением домашнего вина. Она добилась успеха путем тщательного подбора вкусовых качеств и изучения традиционных рецептов. Теперь бренд «Vīna pagrabi» от хозяйства «Кални» широко известен в стране и за рубежом и обладает рядом различных наград. А главная награда — знак Продукта кулинарного наследия. По словам Ирены, «этот знак сложно получить, но и легко потерять». На этикетке вин изображен Преильский замок, принадлежавший графам Борх. «Графы производили натуральные вина, и я продолжаю винодельческие традиции нашего края», — говорит Ирена.



Ирена Колада

Рецепт пряников

Тесто для пряников Ирена готовит из пшеничной и ржаной муки, меда, масла, сахара, яичного белка и 8 ароматических специй. Для белой глазури один яичный белок взбивается с 200 граммов сахарной пудры. Для создания 3D рисунков используются марципаны.



По предварительной записи «Кални» приглашает на экскурсию в «Винный погреб в Волшебном саду» с дегустацией вина. Туристов ждет прогулка по живописному саду, отлично подходящему для фотосессий. Здесь также можно попробовать свежие фрукты и ягоды по сезону. Гости узнают о процессе рождения вина, создании бренда, посетят производство и подвалы, где хранится вино. На дегустации предлагают четыре вида вина — слива, малина и черноплодная рябина, клубника и черная смородина. Вина можно приобрести на месте или заказать.

Совет хозяйки

Вино натуральное, живое, без консервантов, поэтому его следует хранить при температуре от 3 до 12 градусов. При комнатной температуре оно продолжает бродить.

Крестьянское хозяйство «Кални» (Kalni)

Контактное лицо: Ирена Колада (Irena Koleda)
Адрес: Котлери, Пелечская волость, Преильский край, Латвия (Kotleri, Pelēču pagasts, Preiļu novads, Latvija)
Телефон: +371 29472718
E-mail: koledairena@inbox.lv
Facebook: www.facebook.com/Vinapagrabs/

4 ПОЗНАВАТЕЛЬНО И УВЛЕКАТЕЛЬНО О ШМАКОВКЕ

МУЗЕЙ САМОГОНОВАРЕНИЯ

Традиции самогонварения в Латгалии развивались издавна. Сегодня в культурное и гастрономическое наследие региона и страны включена шмаковка, крепкий благородный напиток, ставший туристическим брендом. Познакомиться с ним в необычной среде и с помощью интерактивных технологий можно в Музее шмаковки в историческом центре Даугавпилса.

Здесь посетители увидят 23 стенда, выполненных в современном дизайне, и более 200 аутентичных экспонатов, связанных с производством алкоголя, в том числе всевозможные самогонные аппараты. На каждом стенде есть интерактивные экраны на шести языках. Среди экспонатов — фигуры стражей порядка и «мини-тюрьма» для злоупотребляющих алкоголем. Самый старинный экспонат — деревянный дистиллятор 20 века. Музей также представляет исчерпывающую информацию о культуре и истории Даугавпилса и Латгалии.



ЭКСПУРСИИ И ДЕГУСТАЦИИ

Посетителей ждет занимательный рассказ о древнейшем алкогольном напитке Латгалии — шмаковке, рецепт которой на протяжении века переходит из поколения в поколение. Во время экскурсии описываются не только технологии, но и история самогонварения, в том числе борьба с нелегальным производством напитка. У каждого гида в запасе найдутся забавные истории и секретные факты.

Предлагается также дегустация трех видов шмаковки от местного официального производителя: классическая шмаковка — одна из зерна, вторая из домашнего вина. И третий напиток — со вкусом дуба, черной смородины или мяты. Возможны другие вариации вкуса. Экскурсии проводятся на английском, латышском и русском, можно воспользоваться аудиогидом без дополнительной платы и поучаствовать в мастер-классе.

Ассортимент сувениров обновляется ежегодно: это магниты, брелки, алкотестеры, майки с логотипом музея, тканевые сумки, стаканчики и карafe из местной глины, книга об истории Латгалии и шмаковки и многое другое.



Рецепт

Шмаковку делают из муки, хлеба, зерна с добавлением воды, сахара и дрожжей. У каждого производителя свой уникальный рецепт, он часто хранится в секрете. «Прозрачная, как родниковая вода, и крепкая, как рукопашная закаленного труженика, — вот такая она, латгальская шмаковка».



Совет от специалиста

Шмаковку можно хранить как в прохладном, так и в теплом месте. При дегустации шмаковки, особенно разных видов, желательнее запивать ее простой водой либо закусывать свежим огурцом, сельдереем или яблоком.

Музей шмаковки (Smakovkas muzejs)

Адрес: ул. Ригас 22а, Даугавпилс, Латвия (Rīgas iela 22, Daugavpils, Latvija)
Телефон: +371 65422818, +371 26444810, +371 25666201
E-mail: info@smakovka.lv
Сайт: www.smakovka.lv
Facebook: www.facebook.com/SmakovkasMuzejs



5 МУЗЕЙ ШМАКОВКИ В МАЛНАВЕ

«ШМАКОВКА – МЕСТНЫЙ САМОГОН»

Самым популярным и традиционным крепким алкогольным напитком в Латгалии — одном из четырех регионов Латвии — считается шмаковка, или местный самогон. Существует несколько версий появления названия, но чаще всего говорят, что корни этого слова надо искать в польском языке — smak (вкус), smaczne (вкусный). В Латгалии шмаковку смакуют и открывают в честь этого напитка целые музеи. А в Малнаве, расположенной рядом с латвийско-российской границей, можно посетить самое настоящее промышленное производство крепкого напитка, в котором есть музей и дегустационный зал.



МАЛНАВСКАЯ УСАДЬБА

Производство шмаковки находится на территории Малнавской усадьбы, первое упоминание о которой датируется 1774 годом, когда она принадлежала помещику Хилзену, а вскоре перешла в собственность рода Шадурских. Именно эти помещики перестроили, расширили усадьбу и благоустроили парк. В 1928 году в основном здании была открыта сельскохозяйственная школа, сегодня — это Малнавский техникум. Сохранился с середины XIX и так называемый винный дом. Но самогон варят на законных основаниях не в нем, а в здании, которое долгие годы использовалось для сбора молока и нынешнему владельцу досталось буквально за копейки. Правда, состояние дома было далеко не блестящим...

Новый хозяин Янис Кривтежс прекрасно понимает, что производство производством, а туризм туризмом, поэтому он с удовольствием принимает группы и рассказывает об истории усадьбы, показывает подземные бункеры и делает все возможное, чтобы люди задержались здесь подольше. Из деревни Янис перевез маленькую баньку, которую топят по черному, и у гостей появилась возможность в ней попариться.



Туристов знакомят с историей и традициями самогонварения. В небольшой экспозиции представлена самая известная в наших краях модификация самогонного аппарата, переделанная из ручной доильной установки, а также более старинное оборудование для варки пива. После увлекательных рассказов гостей приводят в святая святых, где установлен сверкающий аппарат, купленный в Португалии. Посетители узнают, что для получения 40 литров шмаковки нужно перегнать более чем полтонны яблочного сока или пива. Посещение производства шмаковки без дегустации просто невозможно, поэтому вернувшись из производственных помещений гости видят на барной стойке стаканчики и закуску, в том числе сало с луком и ржаным хлебом. Туристы пробуют шмаковку яблочную (почти кальвадос!), а также шмаковку, настоенную на коре дуба и на зверобое. Пьется легко и вкус имеет благородный. Экскурсия вместе с дегустацией занимает около часа и обходится в 5 евро/чел.

Янис не ограничился музеем и в прошлом году организовал фестиваль латгальской кухни и шмаковки, который привлек посетителей не только из Латвии, но и из-за рубежа. Гостям предлагалось очень много вкусных национальных блюд, а также изобретенный Янисом коктейль под названием «Шмахито».

Контактное лицо:

Янис Кривтежс (Jānis Krivtežs)

Адрес: ул. Кляву, 11, Малнава, Карсавский край, Латвия (Kļavu iela 11, Malnava, Kārsavas novads, Latvija)

Телефон: +371 28321856

E-mail: teirslg@gmail.com

6 ПРОИЗВОДСТВО НАСТОЯЩЕГО ЛАТГАЛЬСКОГО ПИВА

ТРАДИЦИИ ОТ ПРАДЕДОВ И ДЕДОВ

Производство домашнего пива — это дело с вековой семейной историей. Отец и дед Дайнис занимались пивоварением, а научились они этому у своих прадедов, которые обеспечивали себя пропитанием со своего огорода, пекли домашний хлеб и варили пиво. Когда Дайнис был младше, он помогал своему отцу в процессе пивоварения и со временем освоил навыки и особенности этого нелегкого дела. Так уж вышло, что отцовское пиво пришлось ему по вкусу, поэтому в какой-то момент он возглавил пивоварню, тем самым продолжив семейную традицию. Сначала пиво варили только для семьи. Однако, друзья и знакомые, которые пробовали напиток, высоко оценили его вкусовые качества. Это и привело пивоварню на новый уровень: от небольшого семейного производства до известной мануфактуры крафтового пива.

«Сегодня многие традиции забываются и остаются в прошлом. Это одна из причин, почему мы хотим сохранить технологию латгальского пивоварения. Весь процесс приготовления напитка происходит вручную, мы работаем с небольшими партиями пива, что позволяет сохранить натуральный и уникальный вкус», — рассказал Дайнис.



Дайнис Ракстиньш

Секреты латгальского пива

Основа хорошего напитка — это качественные ингредиенты. Ячмень, солод и хмель проходят различные стадии: сбор урожая, вымачивание, проращивание, сушка, измельчение и кипячение. Время, необходимое для варки пива, зависит от того, были ли приготовлены все составляющие. Процесс варки занимает примерно неделю, если ингредиенты уже прошли необходимые стадии обработки. Например, только подготовка солода обычно занимает около 2 месяцев.

Пиво, которое мы производим, впитало в себя все лучшее из земли, облаков, солнца и ветра. Для одних аромат пива — напоминание о детстве, для других — природные элементы окружающей среды. Какое бы вы пиво ни попробовали на нашем производстве, мы надеемся, что вы ощутите настоящие и уникальные ароматы древнего рецепта. Настоящее латгальское пиво сделано здесь!



ОСНОВА ВКУСА

Пиво готовится на основе натуральных ингредиентов. Хмель и ячмень выращиваются на собственной земле, причем ячмень сушится на чердаке над черной сауной, что придает ему уникальный дымный вкус:

— Метод изготовления пива в Латгалии отличается от других латышских технологий, а тот, который мы используем, специфичен именно для нашего региона. Основное отличие заключается в приготовлении солода. Он сушится на чердаке, над черной сауной, в которой нет трубы. Тепло и дым просачиваются через панель в потолке, позволяя слою солода высохнуть. Этот процесс придает пиву из такого сырья уникальный дымный аромат.

Контактное лицо: Дайнис Ракстиньш (Dainis Rakstiņš), Илона Грушева (Ilona Gruševa)

Адрес: ул. Стация, 4, Берзпилс, Балвский край, Латвия (Stacijas iela 4, Bērzpiļs, Balvu novads, Latvija)

Телефон: +371 26452844, +371 26452695

Email: rdains@inbox.lv, majasaluskolnasa@gmail.com



КРЕСТЬЯНСКОЕ ХОЗЯЙСТВО «КУРМИШИ»

«КРОТЫ» И ЛЕКАРСТВЕННЫЕ ТРАВЫ

Крестьянское хозяйство «Курмиши» находится рядом с Краславой, в природном парке «Излучины Даугавы». Здесь выращивается около 60 видов трав. А еще в этом хозяйстве производят натуральные эфирные масла и гидролаты. «Курмиши» славятся лекарственными травами, но этот вид бизнеса до сих пор остается достаточно редким для Латвии. В Латгалии, к примеру, наберется всего пару хозяйств такого направления.



Иварс Гейба



ПОЧЕМУ КРОТЫ?

Это совсем не местные кроты воодушевили хозяев на название «Курмиши» (в переводе — «кроты»)! Дело в девичьей фамилии жены Иварса Гейбы — Сандры Курме. «Надо же было чем-то удержать ее здесь, в честь этой фамилии и наши Kirmīši», — говорит Иварс Гейба, землевладелец латгальского разнотравья. Крестьянское хозяйство «Курмиши» удостоено почетного знака «Латвийское наследие» (2015). В этом необычном хозяйстве можно продегустировать разнообразные травяные чаи, узнать о полезных свойствах растений на экскурсиях и приобрести сопутствующую продукцию: масла, гидролаты и другие косметические средства на натуральной основе. У туристов есть возможность посетить цех переработки пчелиного воска, где производятся высококачественные соты для пчеловодов со всей Латвии.



Совет от хозяев

Самый популярный чайный сбор называется «Сила девяти трав» и состоит из душицы, котовника лимонного, иван-чая, эхинацеи пурпурной, мяты, ромашки, календулы, лабазника и тысячелистника. Такой набор трав помогает поднять иммунитет, и успокоиться после напряженного рабочего дня. За 26 лет в хозяйстве созданы 17 травяных сборов, которые можно использовать как повседневные чаи. «Мы не лечим конкретные болезни, а укрепляем единственное и бесценное — ваше здоровье!!!»

УСЛУГИ И ПРОГРАММЫ

Во время экскурсии, о которой необходимо договориться заранее, туристы узнают о полезных свойствах окружающих растений и смогут частично перенять опыт хозяев в выращивании лечебных трав. Например, поразительным является тот факт, что в природе насчитывается 900 видов шалфея. Три вида из них выращивается в «Курмиши»: аптечный (лекарственный), мускатный и мутовчатый. Из семян последнего здесь делают масло для косметических целей. Шалфей обладает болеутоляющим, антибактериальным, мочегонным и другими полезными свойствами. Грядки с шалфеем сменяются посадками ароматизирующей лаванды. Из нее в «Курмиши» производят тоник для лица.

Пряный иссоп используют как приправу к мясу. Эта трава стимулирует мозговую деятельность, помогает справиться со стрессом и простудой. Иссоп соседствует с девясилом. «Девясил — двухлетнее растение. В первый год можно увидеть только листья», — говорит Иварс. После гостей проведут к лекарственному котловнику, напоминающему по запаху мялису. «Эта трава очень привлекает котов, а людям пригодится для очищения организма. Листья и молодые побеги котловника — кладь минеральных веществ и витаминов, эфирных масел» — отмечает Иварс. Всего во время экскурсии туристы познакомятся с парой десятков трав. Примерная продолжительность такой прогулки составит 1,5 — 2 часа. А после прогулки самое время попробовать натуральные травяные напитки от хозяев.



Крестьянское хозяйство «Курмиши» (Kurmīši)

Контактное лицо: Сандра и Иварс Гейбы (Sandra un Ivars Geibas)

Адрес: Ракути, Удришская волость, Краславский край, Латвия (Rakuti, Udrišu pagasts, Krāslavas novads, Latvija). Телефон: +371 26538824

E-mail: kurmisi@inbox.lv

Сайт: www.kurmisi.lv

Интернет магазин: www.kurmisi.com





8 Природная релаксация с очищающими чаями и апитерапией

РАЗДЕЛ О ГОСТЕВОМ ДОМЕ

Звуки, ароматы, ощущения... Каждой клеточкой тела вы почувствуете услуги гостевого дома «Межабелес». Здесь активно используют природные ресурсы для создания атмосферы релаксации, гармонии, освобождения от стресса.

Дом отдыха расположен у озера Дридзис, самого глубокого в Латвии, в охраняемой зоне одноименного природного парка. Это рай для рыбака, щука, линь, лещ и огромные раки. Вокруг — леса, луга, живописные зелёные холмы.

Идея гостевого дома появилась у Анны Крумпане и её семьи с приёмом друзей, а также с постройки бани, даже двух. Хозяева продолжают облагораживать дом, который теперь открыт для всех.

«Межабелес» входит в сеть кулинарного наследия Латгалии и активно участвует в различных ярмарках и мероприятиях.



Анна Крумпане

Рецепт

Травы собираются старинным методом — по лунному календарю. Завариваются в аутентичной посуде ручной работы от местных ремесленников, с использованием воды из колодца, подогретой до 70 °С, затем настаиваются.

Но напиток из шишек сосны, к примеру, нужно варить, а не заливать горячей водой.



РАЗДЕЛ ОБ УСЛУГАХ

Отдых начинается самым естественным образом, тем более что ему способствуют вода, пчёлы и травы.

Гости могут остановиться на ночлег (до 10 человек), попробовать прогулочную терапию — по лесу и лугам, по берегу озера или на лодке, покататься и порыбачить.

Хозяева предлагают баню «по-белому» и «по-чёрному» на берегу озера, банный ритуал включает также медовую маску и кофейный скраб. Специальное предложение — уха, сваренная на костре из озёрной рыбы.



Отличным дополнением станут травяные чаи — для бодрости, успокоения, хорошего настроения. В их составе — мята, Melissa, боярышник, календула, ромашка и сбор трав, растущих на окружающей территории. «Медовая» часть услуг включает прогулку по пасеке с дегустацией мёда и медовых продуктов (экологически чистого цветочного мёда, прополиса, пчелиного хлеба, цветочной пыльцы) и рассказом о жизни пчёл. Медовые продукты можно найти на усадьбе или заказать доставку. Одна из самых интересных услуг — пчелиная звукотерапия. В «Межабелес» есть специальный домик-лежак с пчелиным жужжанием и ароматом прополиса. Эта процедура проводится под наблюдением врача-апитерапевта в виде индивидуального приёма. Сначала ведётся беседа, а завершается всё чайной церемонией. Чай гостям подбираются индивидуально (бодрящие или успокаивающие).



Совет от хозяйки

Мы всегда готовим озёрную уху на глазах у гостей. Это придаёт особый вкус!

Гостевой дом «Межабелес» (Mežābeles)

Контактное лицо:

Анна Крумпане (Anna Krumpāne)

Адрес: Ченчупи, Скайтская волость, Краславский край, Латвия (Čenčupi, Skaistas pagasts, Krāslavas novads, Latvija)

Телефон: +371 29492045

E-mail: dr.krumpane@inbox.lv

9 Латгальская кухня на берегу озера Цириш

ОБ АГРОУСАДЬБЕ

Агроусадьба «Упените» расположена в живописном месте на берегу озера Цириш. Двери усадьбы открылись для гостей в 2004 году, одновременно с этим усадьба примкнула к проекту по развитию кулинарного наследия Латгалии. С тех пор здесь предлагаются старинные блюда кулинарного наследия как туристическим группам, так и индивидуальным посетителям. Недавно Инесе Сурвило, хозяйка усадьбы, придумала домашнюю кухню «Приготовлено дома», где в течении часа готовятся и предлагаются гостям усадьбы различные домашние блюда.

УСЛУГИ УСАДЬБЫ

В «Упените» на ночлег одновременно могут разместиться до 30 человек: для гостей предоставляют 2 комнаты, мансарду, а также место для палаток на берегу озера. Также в усадьбе есть зал, вместимостью до 60 человек для организации семинаров и торжественных мероприятий. На территории есть традиционная баня «по-черному», которую хозяева топят для гостей и по запросу проводят банный ритуал.

О КУХНЕ УСАДЬБЫ



Агроусадьба «Упените» предлагает блюда Латгальского кулинарного наследия из натуральных, выращенных в хозяйстве продуктов. В основном все рецепты Инесе переняла от своей бабушки. Блюда, которые очень нравятся гостям — это домашний сыр по бабушкиному рецепту, ржаной хлеб, который выпекается в печи, а также гульбешники и блинчики. Хозяева проводят гастрономические мастер-классы и охотно делятся секретами латгальской кухни с гостями.

«Один из наших необычных сыров — это сыр, приготовленный из коровьего молока с творожной сывороткой и с маринованными огурцами», — говорит Инесе.

Агроусадьба «Упените» («Upenīte»)

Контактное лицо:
Инесе Сурвило (Inese Survilo)
Адрес: ул. Тартака 7, Аглона, Аглонский край, Латвия
(Tartaka iela 7, Aglona, Aglonas novads, Latvija).
Телефон: +371 26312465
Email: a.upenite@inbox.lv

Фирменный рецепт:

«Блины от Мальвины» Простоквашу смешать с солью и сахаром, добавить муку, на кончике ножа соду, размешать тесто до консистенции сметаны. Выпекать на сковороде с обеих сторон. Подавать со сметаной, вареньем или соусом.



Совет хозяйки

Ко всему нужно относиться с любовью, в том числе и к приготовлению еды. И тогда всё у Вас получится!

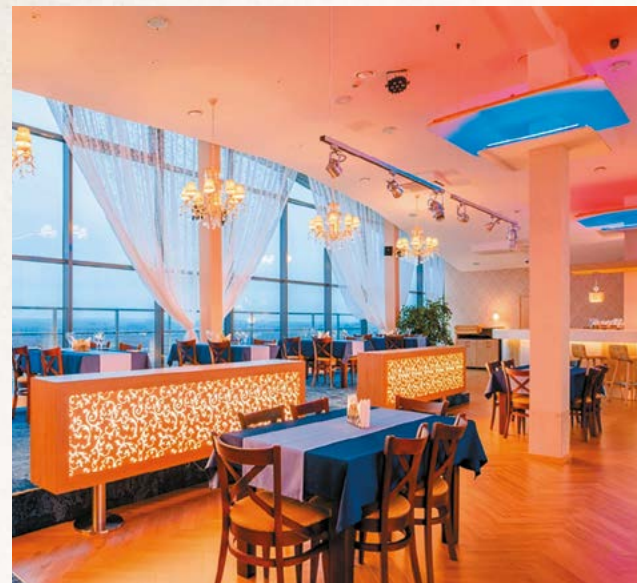
10 Национальная кухня с изыском

О РЕСТОРАНЕ

Ресторан Plaza, расположенный на 10 этаже отеля, работает с 2005 года. Одна из его особенностей заключается в уникальном виде на Даугавпилс с высоты птичьего полета. Спокойная атмосфера, приятное обслуживание и изысканные блюда национальной кухни — все это можно найти здесь! Вместимость зала — до 100 человек, поэтому Plaza является отличным выбором для организации корпоративных вечеринок, свадеб и других праздничных мероприятий.

КУХНЯ РЕСТОРАНА

Кухня ресторана Plaza следует традициям Латгалии. В меню всегда можно найти сырники, картофельные блинчики, капустный суп с боровиками, латгальскую закуску с салцем — и еще много других латышских блюд. И, конечно, здесь подают знаменитую латгальскую шмаковку! За основу блюд взята традиционная рецептура, а вот подача адаптирована поварами под современные европейские стандарты.



БЛАГОТВОРИТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Руководство ресторана активно поддерживает благотворительную деятельность. В преддверии новогодних праздников в 2019 году был проведен благотворительный бал, на котором собрали средства на экскурсионную поездку воспитанников Даугавпилсского детского дома — приюта Priedīte.

Организатором бала выступила Дарья Орловская, обладательница титула Mrs. Queen Top of the World 2018 и Mrs. Elite Beauty Queen 2019 3st. Runner Up.

Ресторан Plaza

в гостинице Park Hotel Latgola

Адрес: ул. Гимназияс 46, Даугавпилс, Латвия

(Ģimnāzijas iela 46, Daugavpils, Latvija)

Телефон: +371 65404912

Email: reception@hotellatgola.lv

Сайт: www.hotellatgola.lv

Время работы: 12.00 - 22.00

12.00 - 00.00 (пятница, суббота).



Фирменный рецепт Асушкас

Ингредиенты:

1 кг зерненого творога, 1 стакан муки, 2 яйца, сахар, ванильный сахар, соль, масло, 200 мл сливок и листья мяты.

В миску положить зерненный творог, муку, яйца, сахар и ванильный сахар. Перемешать в однородную массу. Сделать небольшие лепешки из теста. Обжарить на сковороде с обеих сторон в течение нескольких минут. Продолжить тушить булочки в сладком соусе из сливок. Добавить сахар и ванильный сахар по вкусу. Подать десерт, украсив листьями мяты.



Совет от повара

Маленький секрет для любителей супа башвини (или холодника). Добавьте немного горчицы — это придаст вашему супу не только пикантности, но и яркости цвета.

11 Простые рецепты домашнего сыра

СЛЕДУЯ ТРАДИЦИЯМ

Деревня Лайчай в Купишкисском районе совсем небольшая, однако здесь сохранились глубокие традиции производства сыра. Недаром ежегодно здесь проводится грандиозное празднество, которое собирает опытных производителей натурального сыра и любителей свежих продуктов из коровьего молока.

Сыр от фермера Виолетты Микалаускене всегда получает высокие оценки и жюри, и обычных посетителей. Это неудивительно, ведь его натуральный вкус — результат использования рецептов мам и бабушек. «Такой сыр и готовить просто», — считает Виолетта.

К изготовлению сыра Виолетта и ее семья пришли около десяти лет назад, когда сырое молоко закупалось по слишком низким ценам, а зарабатывать было нужно.

Через некоторое время захотелось приготовить что-то интересное, не повседневное. Так появились новые вкусы: запеченные и копченые сыры, десертный сыр с маком, изюмом, творожный сыр с желе. Кроме этого, семья Микалаускене держит скот и занимается сельским хозяйством.



Виолетта Микалаускене

Рецепт от хозяйки

Как приготовить белый творожный сыр. Для этого понадобится: 7 литров кислого молока, 3 литра свежего молока, 2 куриных желтка и сок лимона по вкусу. Соединить скисшее молоко со свежим, нагреть, пока не образуется творог и отделится сыворотка. Затем массу процедить, куриные желтки растереть с сахаром, добавить в творог, все перемешать, выложить в марлевый мешочек и поставить под пресс. Приятного аппетита!



Контактное лицо: Виолетта Микалаускене (Violeta Mikalauskienė)
Адрес: д. Лайчай, Купишкисский район, Литва
— (Laičių km., Kupiškio rajonas, Lietuva)
E-mail: violeta.mikalauskieskan@gmail.com

12 Истинный вкус масла и сыра, сделанных вручную

ДАТЬ ТРАДИЦИИ

Рима Гатаутиене — фермер по образованию, после учебы она работала по специальности, а затем открыла собственную ферму. Сейчас у нее 10 коров, и она очень любит свое ремесло — изготовление сыра и масла вручную. Это еще и дань традиции, Рима продолжает дело бабушки и мамы, которые также занимались разведением коров и изготовлением молочных продуктов. Сыр Рима делает, немного видоизменив рецепт своей матери. Продукты полностью натуральные, сделаны из кислого молока.

ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ

У Римы можно заказать сыр и масло, для этого вы можете навестить ее ферму, либо встретить ее на ярмарках.

В ассортименте у хозяйки — различные виды сыров, сладкие и кислые, некоторые изначально готовятся со специями, другие — со специями запекаются в духовке.

Масло, которая она изготавливает, сделано без соли, в нем лишь один ингредиент — кислые густые сливки, которые взбиваются вручную в специальном приспособлении (маслобойке).

Срок хранения масла — неделя, творога — 2 дня, сладкого сыра (saldus sūris) — 5 дней.



Рима Гатаутиене



Рецепт сыра, сделанного вручную

Сладкое молоко нагреть до 80°, затем добавить в него простоквашу (кислое молоко). Выждать 30 минут, затем переложить массу в свёрнутый марлевый мешочек, оставить на 2 часа, достать сыр.

Контактное лицо: Рима Гатаутиене (Rima Gatautienė)
Адрес: ул. Мокикрос 14, Саламестис, Купишкисский район, Литва (Mokyklos g. Nr. 14, Salamiestis, Kupiškio rajonas, Lietuva)
Телефон: +370 61686979
E-mail: rgatautiene@gmail.com



Кулинарные традиции в «Пасагеле»

КАФЕ «ПОДКОВА» И ЕГО ХОЗЯЙКА

Недалеко от Аникщай, на территории Музея лошадей, находится кафе «Пасагеле» (в переводе – «Подкова»), которым руководит Лайма Василяускене. Кафе имеет сертификаты качества от Аникщайского регионального парка, которые предполагают использование экологических продуктов и старинных технологий. И теперь в «Пасагеле» придерживаются определенных кулинарных правил: традиционная и современная литовская кухня, сезонные блюда из свежих продуктов, использование местных трав (тмин, тимьян, мята, цветки липы), ягод и сухофруктов.

МЕНЮ ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ

Из озерной рыбы здесь готовят суп, который «придает двойную силу», домашние фрикадельки под густым белым соусом, котлеты и стейки. Часто используется соус – например, из трав, хрена (для фирменного жаркого «Пасагеле» с добавлением сливок), бекона или грибов и сметаны (в домашних пельменях с мясом). Имеется большой выбор блюд из картофеля – это не только знаменитые цепелины, но и картофельные рожки (с мясом, с творогом), блины «Жамайчу» из отварного картофеля с мясом. Традиционные блюда (на фото): шашлык из свинины на гриле с рисом и



Рецепт от хозяйки

Ингредиенты для приготовления тминного кваса: 300 г тмина, 800 г сахара, 20 г дрожжей, 10 л воды. Тмин варится 30 минут, затем добавляется сахар, а когда напиток будет 30 °С, добавляем дрожжи. Квас созревает 2–3 дня при комнатной температуре.



овощами; жареные свиные ребрышки с квашеной капустой и овощами, и томатным соусом; вареные свиные уши с отварным горошком в жирном соусе с овощами и хреном. На десерт предлагается клубничное вино и пирог с клубничным вареньем. Много внимания уделяется гастрономическому наследию и традициям питания Аукштайтии.

ПРОГРАММЫ И МАСТЕР-КЛАССЫ

Вместе с друзьями и семьей можно научиться готовить картофельные, мясные и сырные блюда литовской кухни в рамках образовательных программ с мастер-классом.

Программа «Сыр в древние времена и сейчас» рассказывает о всех этапах изготовления сыра, от свежего молока до прессования и сервировки на столе, а также о старинном методе получения белого сыра. Посетители особенно любят участвовать в процессе сбивания масла в маслобойке. Предусмотрена дегустация различных видов белого сыра – с тмином, жареного, копченого и сладкого. В «картофельной» программе гости могут приготовить картофельный суп, «картошку в рубашке», картофельную булку на капусте. В программе о мясных блюдах – копченая ветчина и колбаса (сало), зразы с начинкой из капусты, а также домашний хлеб. В обе программы включены тминный квас, кофе из желудей и домашние сладости. В винном погребе с высокими арками и коваными светильниками проходят дегустации вин производства Аукščіų vynuvas (Аникщю винас).

Совет хозяйки:

Чтобы оценить вкус вина, достаточно 150 мл. Красное вино хорошо сочетается с дичью, блюдами из свинины и сырами, выдержанными в течение длительного времени. А вот белое вино сочетается с десертами, сырами, закусками. Или используется как аперитив.



Кафе «Пасагеле» ("Pasagėlė")

Контактное лицо: Лайма Василяускене (Laima Vasiliauskienė)

Адрес: деревня Нюроняй, Аникщайский район, Литва (Klerkamiestis str., Niuronys, Anykščių r., Lietuva).

Телефон: +370 68213405

E-mail: kavinepasagele@gmail.com

Сайт: www.laimospasagele.lt

Facebook: www.facebook.com/

Pasagėlė-287923644577752





14 Яблочный сыр и волшебство девяток

РАЗДЕЛ О ХОЗЯИНЕ

После переезда из города в отдаленную деревню Аникшяйского района Миндаугас Балчюнас занялся сбором и засушкой грибов и ягод из местных лесов. Возник семейный бизнес «Марийос Тробяле» (в переводе — «Хижина Марии»), где бабушка Мария много лет делилась своей любовью к кулинарии. Со временем её ремесло переняла её внучка, которую тоже зовут Мария.



Под брендом «Марийос Тробяле» создаётся уникальный продукт — яблочный сыр, и это не молочный продукт, а традиционный литовский десерт из яблок и сахара.

Миндаугас стремится сделать яблочный сыр популярным в Литве и за её пределами, и это вполне удастся, ведь объемы заказов постоянно растут. Недавно «Марийос Тробяле» получил почётный знак производителей «Аникшяйского регионального парка».

Рецепт яблочного сыра

Мы делаем сыр вручную, кипятим более трех часов, постоянно помешивая. Позже, расфасованный по сырным мешочкам, сыр ферментируется минимум 2 месяца. Секрет вкуса: чем тоньше ломтики, тем больше наслаждения! Сыр подходит как десерт к чаю или кофе. Его можно подавать с творожным сыром. Любителям необычного вкуса мы рекомендуем сочетать наш продукт с сыром с плесенью, твердым сыром, вяленой ветчиной или оливками. Сыр лучше хранить в сухом месте при температуре от 5 до 25 °С. Избегайте сырости и прямых солнечных лучей.



РАЗДЕЛ О ПРОДУКТАХ

Яблочный сыр «Šiaukštis» не содержит ничего, кроме местных яблок (86%) и сахара — 12%, минимальное количество для обеспечения срока хранения в течение 2 лет. От сбора яблок до нанесения печатей на упаковку — всё делается вручную, процесс требует много терпения и времени.

Сыр может иметь размер от сувенирного 80–90 г до твердого 600–700 г. Подходит вегетарианцам и веганам.

Измельченная клюква с медом от аникшяйских пчёл — одно из полезных угощений. «Пару ложек в день — и ни одна бактерия не пристанет. Или добавьте пару столовых ложек горячей (не кипящей) воды, чтобы приготовить вкусный чай». Состав: мёд 59%, клюква 41%.

Яблочные фрипсы — фаворит всех ярмарок — 100% чипсы из яблок не липнут к зубам, хрустят и тают во рту.

Грушевые фрипсы — полезный перекус на каждый день. Продукт состоит только из груш, без сахара, имеет естественно сладкий и острый вкус. Содержит 0,6 г жира на 100 г продукта, что в 30 раз меньше, чем картофельные чипсы.

Тыквенные конфеты — натуральная альтернатива сладостям. Используются тыквы, выращенные в Литве без использования химикатов, домашний свежесжатый апельсиновый и лимонный сок и тертая вручную кожура, с добавлением сахара.



«Золотой» совет

Чтобы сделать наилучший яблочный сыр, нужно размешать его 999 раз и держать 99 дней в подвешенном состоянии. Но на этом магия девяток не останавливается. Не торопитесь съесть сыр. Прожуйте его 9 раз. Закройте глаза. Не мотайте. Подержите во рту в течение 9 секунд. Кисло-сладкий вкус перенесет вас по крайней мере на девять минут в деревенский яблоневый сад.



«Марийос Тробяле» („Marijos trobelė“)

Контактное лицо: Миндаугас Балчюнас (Mindaugas Balčiūnas)

Адрес: ул. Уличюс 1, Падварнинкай, Аникшяйский район, Литва (Uličios g. 1, Padvarninkai, Anykščių r., Lietuva). Телефон: +370 68787826

E-mail: marijostrobele@gmail.com

Facebook: www.facebook.com/marijostrobele

Saūm: www.marijostrobele.lt



15 МАГИЯ ТРАВ

О ХОЗЯИНЕ

...Приходилось ли вам когда-нибудь пробовать морковный кофе? Чай «Сладкие мечты»? Или напиток «Ежик в тумане»? Нет? Тогда вам срочно нужно познакомиться с Рамунасом Даугелавичюсом, литовским фермером и травником, который основал в городе Аникшчяй компанию Tea Magic!

Этот удивительный человек подходит к сбору и приготовлению напитков философски, изучает китайскую медицину, знает все о фитотерапии. Рамунас — настоящий знаток и энтузиаст своего дела, который не останавливается на достигнутом и продолжает искать и создавать травяные шедевры. Своими навыками и знаниями он охотно делится с гостями. Для посетителей разработано несколько программ.

ФИТОЭКСКУРСИЯ ПО ОКРЕСТНОСТЯМ

Эта прогулка одновременно познавательна и полезна. Туристы узнают, какие растения стоит собирать, а какие — нет, как их нужно готовить и для чего применять. Сам Рамунас считает: «Такие прогулки особенно интересны для людей, которые нечасто бывают на природе, и поэтому большинство из них не видели, например, тимьян или цикорий.

Многие люди хотят быть здоровыми, но им не хватает знаний о том, как использовать травы и их целебные свойства».



Рамунас Даугелавичюс



ДЕГУСТАЦИЯ НАПИТКОВ

Визитная карточка хозяина Tea Magic — так называемый «Вкусный чай». Секрет его в том, что входящие в его состав дикie травы — зверобой, тимьян — собраны в окрестностях Аникшчяйского парка. К ним добавляются бузина, мята, василек, клубника и липа.

Во время дегустации вам предложат и такой оригинальный напиток, как «Ежик в тумане». В состав входят: шиповник, укроп, липа, овес, цветы ромашки, цветы пиона и лесной вереск.

А для любителей сауны и парилки прекрасно подойдет чай, который так и называется — «Баня». В составе: шалфей, королевская мята, листья черной смородины, соцветия календулы, хвоя, листья и цветы бузины, малина и листья ежевики.

Кофеманы будут очень удивлены, когда узнают, что кофе можно делать... из моркови, вернее, из сушеных и жареных корневищ. В этом напитке высокое содержание витамина А, антиоксиданты могут помочь замедлить процесс старения, укрепить иммунную систему, регулировать уровень сахара в крови.

Не меньшее удивление вызывают напитки из желудей, корня одуванчика и корня цикория. Все эти «кофе» чрезвычайно полезны для организма. Травы, их смеси, а также желудевый кофе и кофе из одуванчиков, были сертифицированы как продукты национального наследия Литвы в 2010 году.



Рецепт кофе из желудей

Перед помолом жемчуги необходимо вымочить, чтобы избежать горечи, на протяжении двух недель. Затем их нужно перемолоть в кофемолке (помол должен быть максимально мелким). Полученную массу необходимо обжарить в течение нескольких минут на сковороде без масла. Затем заваривать: 1-2 чайные ложки на чашку кипятка, настаивать в течение 3-5 минут.

Совет хозяйина

Аникшчяйские травы хорошо известны в Литве, их можно найти в аптеках, эко-магазинах и на ярмарках. Они растут на экологически чистых землях, а полученные продукты типичны для нашего края. Травы, корни и прочие составляющие напитков нужно собирать круглогодично, и использовать их на пользу своего здоровья, укрепления иммунитета, бодрости и хорошего настроения! Ведь это — дары самой природы!



Tea Magic („Arbatoj magija“)

Контактное лицо: Рамунас Даугелавичюс (Ramonas Daugelavicius)

Адрес: ул. Стотиес 4А, Аникшчяй, Литва (Stoties g. 4A, Anykščiai, Lietuva).

Телефон: +370 65978361

E-mail: ramusvanduo@gmail.com

Сайт: www.ramunovaistazoles.lt

Facebook: www.facebook.com/ramunovaistazoles/



16 ВОЗВРАЩЕНИЕ ЗАБЫТОГО

ИСТОРИЯ НАТУРАЛЬНЫХ ЛИТОВСКИХ ВИН

Это удалось сделать Балису Каразию, «королю вин» межвоенной Литвы. Именно он вернул из забвения многие рецепты натуральных литовских напитков. Основанная им в 1926 году семейная винодельня «Аникщю винас» со временем превратилась в самого крупного производителя плодово-ягодных вин в Прибалтике.

Ежегодно здесь перерабатывается более 20 тонн яблок, груш, черной смородины, вишни, клубники и черноплодной рябины в вино «Voruta», сидр «Tinginio pantis» и соки «Mr. Fruct» (100% яблочный, яблочно-вишневый и яблочно-виноградный).



Все напитки объединены общими качествами: натуральность и использование местного сырья. В коллекции «Voruta» на сегодняшний день более десяти натуральных плодово-ягодных вин, четыре из которых признаны продуктами национального наследия: вино из черной смородины, полусладкое яблочное, с производства которого начинается история предприятия, десертное яблочное, а также десертное вино из черной смородины.

По рецептам почти столетней давности изготавливается полусладкое вишневое и легендарное клубничное вино, получившее международное признание еще в межвоенный период. В коллекции «Voruta» можно найти также полусухое вино из черноплодной рябины и уникальное сливовое вино, которое сочетается с белым мясом и легкими закусками.

В десертные вина из вишни, черной смородины или клубники добавлен литовский мед, так что они хороши для аперитива и даже могут заменить десерт.

«Voruta» — это еще и натуральные винные напитки с добавками: соком литовской айвы, экстрактом липового цвета или лепестков шиповника, безалкогольное вино из черной смородины, а также лимитированная «зимняя» серия с натуральными специями.

Полусухой литовский сидр производится из сока полностью зрелых, вручную отобранных яблок или груш. Его тонкий вкус проявляется после полугодового созревания при низкой температуре без добавления сахаров и искусственных добавок.

Для настоек «Voruta Berries & Herbs» используется концентрированный сок черной смородины или клюквы, смешанный с настоем различных трав и другими ингредиентами (например, тимьян и лемонграсс или мята и шиповник).

ЭКСКУРСИИ И ПРОГРАММЫ

В рамках программы «Путешествие по напиткам Литвы» на фабрике «Аникщю винас» сомелье расскажут историю производства вин, предложат продегустировать напитки на выбор, познакомят с процессами изготовления вина «Voruta», начиная с выжимки плодово-ягодных соков и заканчивая розливом в бутылки, а также с особенностями вкуса и аромата и правилами сочетания вин с блюдами. Здесь же в магазине можно купить напитки и сувениры. Эта программа объединяет три города, где развиваются традиции производства литовских напитков: Алитус, Каунас и Аникщяй.



«Золотой» совет

Настойку «Voruta Berries & Herbs» рекомендуется подавать в небольших рюмках и пить в чистом виде слегка охлажденной, либо использовать в качестве ингредиента для коктейлей.

Секреты от производителей

Полусладкое вино из черной смородины хорошо сочетается с блюдами из красного мяса, тушеной дичью, вяленой ветчиной и колбасой из дикого кабана, долю созревающих сырами. Полусладкое вишневое вино подойдет для полусозревших сыров, блюд из утки, кролика и дикой птицы. Эти вина подаются под температурой 14–16°C, их можно также пить подогретыми, не доводя до кипения. Полусладкое клубничное вино сочетается с легкими десертами, фруктами и блюдами из курицы, а яблочное вино «Voruta» — с блюдами из белой рыбы, курицы, литовского сыра и жареных овощей.

Фабрика «Аникщю винас» (Anykščių vynas)

Адрес: ул. Дариауса и Гирено 8, Аникщяй, Литва (Dariaus ir Girėno g. 8, Anykščiai, Lietuva)

Телефон: +370 69689282

E-mail: anyksciuvynas@mvgroup.eu

Сайт: www.anyksciuvynas.lt

17 Мыло с бабочками, мед и музей насекомых

УСАДЬБА «СТАРАЯ ВЕСЬ»

На усадьбе «Старая Весь» посетители увидят красивые панно из бабочек, найдут полезные продукты пчеловодства и оригинальные сувениры ручной работы. Благодаря семье Миканович в Беларуси появился единственный на постсоветском пространстве **Музей насекомых**. Интерьер музея оформлен с изображением насекомых на самых различных предметах, от часов до светильников. Сергей Миканович, профессиональный биолог, собрал уникальную коллекцию насекомых из более чем 5000 экземпляров. Почти все они пойманы в Беларуси, даже богомолы. Более половины экспонатов — бабочки, есть даже бражник «мертвая голова», галатея и матурна.

Ольга Чиркова изготавливает натуральное мыло с использованием продуктов пчеловодства, собранных на пасеке отца. Она добавляет также травы, растущие на территории усадьбы (липовый цвет, лепестки календулы, цветки ромашки, листья мяты) и другую оригинальную «начинку»: маковые зернышки, косточки клубники. Такое мыло подходит для самой взыскательной кожи, не содержит консервантов и пенообразователя — его роль выполняют натуральные масла. Итоговый процент меда в мыле низкий, поэтому не стоит беспокоиться насчет аллергии. Каждый кусочек мыла мастер оживляет уникальным дизайном, а некоторые изделия похожи на конфеты и кексы. Еще один сувенир, сделанный вручную, — катаные свечи из пчелиного воска с полынью, мелиссой и прочими добавками. У Ольги можно также заказать удивительные украшения из ювелирной смолы с вкраплением насекомых и сухоцветов. Это кропотливый и тонкий труд, требующий большой аккуратности и времени. В основе изделий — бабочки, жуки и даже шершни из коллекции отца или отловленные им по заказу дочери. Высушенных и направленных на специальных приспособлениях насекомых мастер заливает эпоксидной смолой.

ЭКСПУРСИИ И ДЕГУСТАЦИИ

Посетителям музея рассказывают об истории пчеловодства, о пчелиных ульях и уходе за пчелами. В любой сезон можно посетить и саму пасеку. Экскурсия по музею сопровождается дегустацией продукции пчеловодства (мед, прополис, пчелиный хлеб, цветочная пыльца) и чая из местных трав (перечная мята, липовый цвет с шиповником, дикая малина с шиповником). Можно попробовать и крепкую настойку на прополисе с приятным ароматом. Агроусадьба предлагает проживание, питание и экскурсии на природу: встречу с бобрами, посещение биологического заказника «Медухово» или верхового болота.

Агроусадьба «Старая Весь»

Контактное лицо: Сергей Миканович и Ольга Чиркова
Адрес: д. Вороничи, д. 19, Зельвенский район,
Гродненская область, Беларусь
Телефон: +375 29 3169291 (Сергей);
+375 292653267 (Ольга)
E-mail: 3169291@mail.ru
Сайт: www.insects-museum.by
Instagram (Ольга) soap_honey_grodno



Сергей Миканович

Рецепт травяных чаев

— Чай из липы с шиповником: на 1 л кипятка взять примерно 6 плодов дикого шиповника и полную горсть сушеного липового цвета, настаивать около 4 часов.

— Чай с мятой: полгорсти мяты залить кипятком, настаивать полтора часа.

— Чай из дикой малины с шиповником: залить кипятком пучок рубленых стеблей малины, 1 ст. ложку сушеных ягод малины, 6 плодов шиповника, настаивать всю ночь.



18 Сад мечты и зеленые коктейли

ВЫРАСТИТЬ СВОЙ САД

Название агроусадьбы «Сад моей мечты» сразу подсказывает, какое направление в агротуризме обозначил Михаил Жидок, хозяин усадьбы.

— Я был влюблен в сад с самого детства. У моего дедушки в деревне садовый участок занимал целый гектар, который, по сути, и «кормил» всю нашу большую семью. Еще в молодости мне хотелось вырастить свой сад, чтобы он кормил не только мою семью, но и многих других людей здоровыми и полезными продуктами. С возрастом мое желание вырастить свой сад окрепло. Посадил несколько деревьев возле дома. Прижились, стали быстро расти, потом еще и еще... Сегодня это уже семейное дело.

В двух садах площадью более полутора гектаров произрастает свыше 200 яблонь и груш. Вишни, черешни, персики и абрикосы, множество кустарников — все это выращивается по особой технологии экологического садоводства. В сочетании с плодовыми деревьями придомовую территорию украшают цветники и декоративные деревья и кустарники: тисы, можжевельники, ели, туи. Особой красотой выделяются повзрослевшие кедры. К слову, хозяева несколько лет назад заложили и свой кедровый сад.



Михаил Жидок

Рецепты зеленых коктейлей

Визитная карточка агроусадьбы — фирменные целебные зеленые коктейли. Они делаются буквально из всего, что растет. Одуванчики, шнитт, крапива, расторопша, мед с собственной пасеки, ягоды и фрукты. Получается целый кладезь витаминов в одном стакане, вкусное и питательное блюдо — быть может, лучший завтрак или обед для приверженцев здорового питания. Выбор же ингредиентов постоянно разный и зависит от времени года. Особенность таких коктейлей в их мягком гармоничном воздействии на организм. Они значительно повышают иммунитет, помогают вывести шлаки и токсины из организма и оказывают омолаживающее действие. Такие напитки предлагают в агроусадьбе круглый год. В несезонное время в ход идут замороженные ягоды, мед и высушенная летом зелень.



УСЛУГИ ДЛЯ ТУРИСТОВ

Агроусадьба предлагает экскурсии по саду, а при желании приезжих — и по Зельвенщине. О питании постояльцам придется позаботиться самим. Ночлег туристов организуется в отдельном доме, без хозяев. Любителей этнической кухни порадует старинная, но еще рабочая русская печь. Водохранилище «Зельва» находится всего в 700 м от агроусадьбы, поэтому рыбакам и активным путешественникам это место для отдыха придется по вкусу.

Агроусадьба «Сад моей мечты»

Контактное лицо: Михаил Жидок
Адрес: ул. Пушкина 97, г.п. Зельва, Гродненская область, Беларусь
Телефон: +375 29 917 08 65



19 Кафе «ГАННЕНСКИ ПАДВОРАК»

НАСТОЯЩАЯ БЕЛОРУССКАЯ КУХНЯ

В зельвенском кафе «Ганненскі падворак» можно попробовать настоящую белорусскую кухню. Меню регулярно обновляется и дополняется новыми рецептами. Здесь гостей угощают такими блюдами как оладьи картофельные по-зельвенски, комы с грибами и др.

О ПОВАРАХ

Повара кафе активно принимают участие в гастрономических конкурсах и фестивалях. Не так давно Наталья Табашникова, шеф-повар кафе, на одном из гастрономических поединков в Ошмянах получила звание «Мастер Пельменич». Перед конкурсантами была поставлена задача изготовить пельмени с тремя видами начинки, используя при этом различные виды кулинарной обработки.

Фирменные изделия у Натальи Витальевны получились не только самыми вкусными, но и изящными. Ставка на эстетику сыграла не последнюю роль, признается мастер. Да и рецептура за годы работы (на поварском поприще она уже 18 лет) отточена досконально: соотношение критериев «аппетитно-вкусно-полезно» женщина всегда ставит во главу угла: будь то пышный банкет или рядовой обед.



Фирменный рецепт:

«Хреновуха по-зельвенски»
За основу крепкой хреновухи берется водка (одна дутылка), добавляется сок одного лимона, 1 ст. л. меда, две полоски хрена. Напиток настаивается в темном месте трое суток. После этого напиток готов к употреблению!



Кафе «Ганненскі падворак»

Контактное лицо: Ольга Федосова
Адрес: ул. 17 сентября 28, г. п. Зельва, Гродненская область, Беларусь
Телефон: +375 156470980
Email: zel_info@oblpa.by



20 Колорит белорусской глубинки

БЕЛОРУССКАЯ ГЛУБИНКА

Усадьба «Дорогобушка» — это прекрасная возможность ощутить колорит белорусской глубинки. Здесь можно почувствовать себя настоящим деревенским жителем, подышать свежим воздухом, попробовать натуральные деревенские продукты и расслабиться вдали от шумного города. Усадьба расположена в живописном месте, недалеко от леса и реки. Для размещения туристов предлагается деревенский дом с двумя печками и камином, теплыми спальнями и кухней. Гостям придется по вкусу прогулки в лес за грибами и ягодами.

Неподалеку от усадьбы, в деревне Сынковичи есть церковь-крепость XV века, где находятся известные родники с целебной водой и оборудована специальная купель. Прикоснуться к этой святыне приезжают паломники со всей Беларуси и из других стран. Хозяева усадьбы предлагают гостям экскурсии по близлежащим историческим и культурным местам.

ОРИГИНАЛЬНАЯ КУХНЯ

Хозяйка усадьбы Галина Колбаско неизменно радует гостей традиционными блюдами белорусской кухни. Конечно, есть и свои «фишки». Например, «галышы па-беларуску» или клинковый сыр из козьего молока.



Фирменный рецепт

Клинковый сыр из козьего молока.
Три литра свежего молока довести до кипения. Когда молоко закипит, влить 2 столовые ложки уксуса. Продолжаем варить 5 минут. Затем залить молоко в клинок (конусообразная форма из ткани) и подвесить, чтобы стекла сыворотка. Когда сыворотка стечет, нужно положить сыр под иней, на два часа, до остывания. Сыр готов!

Совет хозяйки

Посыпьте чуть-чуть сахара или соли на готовый сыр. Это добавит вкусу сыра неповторимую изюминку.

Агроусадьба «Дорогобушка»

Контактное лицо: Колбаско Галина
Адрес: д. Дорогобушка 12, Зельвенский район, Гродненская область, Беларусь
Телефон: +375 29 7896203
E-mail: dorogobushka@mail.ru



21 ДОМАШНЕЕ ПРОИЗВОДСТВО ТРАДИЦИОННЫХ СЫРОВ

С ЗАБОТОЙ О ЗДОРОВЬЕ

У семьи Александра и Ольги Мекеня сыроварное дело началось с переезда в деревню и потребности в свежих и здоровых продуктах: ведь когда растишь четверых детей, начинаешь думать о здоровом питании для них. Вскоре после покупки дома в Ревтовичах, появились две коровы, а с ними и потребность сохранять большие порции молока. Так семья начала делать масло, творог, а после пришла к крафтовому производству домашних сыров.

О ПРИГОТОВЛЕНИИ СЫРОВ

Сыры изготавливаются как на продажу на региональных фестивалях, так и под индивидуальный заказ. Сегодня у Александра и Ольги в ходу два основных сорта — брынза несоленая с чесноком и петрушкой и традиционный клинковый сыр. Брынза — это классический деревенский сыр, который готовили наши предки, он без консервантов и хранится около 3 дней. Клинковый сыр готовится по рецепту Ольгиной бабушки. Он требует немало времени для приготовления, но и хранится дольше классических деревенских сортов. Раньше клинковый сыр пользовался спросом у пастухов — его удобно брать с собой для перекуса, когда работаешь в поле.



Александр Мекеня

Фирменный рецепт

Брынза

Шесть литров молока ставим на средний огонь и ждем, когда оно начнет подниматься. Затем добавляем уксус (6 ст. л.) или лимонный сок, соль (2 ст. л.). На маленьком огне ждем отделения сыворотки. Снимаем емкость и отцеживаем в форму с отверстиями, застеленную марлей. Кладем под пресс на 4–6 часов. Сыр готов!

Клинковый сыр

За основу берется свежеприготовленный творог, к которому добавляют соль и тмин. Сыр помещается в марлевый мешочек формой клина и ставится под пресс на 4–5 часов. Высушивается он на печи до твердого состояния, как правило, от 2 дней до недели.



Контактное лицо: Александр и Ольга Мекеня
Адрес: д. Ревтовичи, Зельвенский район,
Гродненская область, Беларусь
Телефон: +375 29 5065710

22 СЫРЫ ВСЕМ НА УГОЩЕНИЕ

МОЦАРЕЛЛА, СУЛУГУНИ, ДЖИЛ...

В личном подсобном хозяйстве Анна держит три десятка красивых белых коз зааненской породы, а их молоко использует для изготовления полезных экологически чистых продуктов. Моцарелла, сулугуни, джил, сыры с плесенью, маасдам или гауда — всего в ассортименте около 25 видов изделий.

«Как только я стала жить в деревне, захотелось обзавестись своим хозяйством. Так у меня появилась первая коза. А за ней еще несколько, и вот сейчас их тридцать!», — рассказывает хозяйка.

За восемь лет сыроварного дела Анна успешно освоила несколько десятков рецептов и готовит сыры разных видов: вытяжные, с выдержкой, творожные, с плесенью. К вытяжным сырам относится джил (по форме напоминает нити), всем известный сыр моцарелла, бурата (мешочки с начинкой внутри) и другие.



Секрет от мастера

Чтобы сыры получались неизменно вкусными, надо готовить их с любовью, хорошим настроением и добрыми мыслями!



Рецепты «Козьего дома»

Готовятся такие сыры следующим образом: базовый сыр, нарезанный кубиками, помещают в емкость с горячей водой с температурой 80 °С. Сыр начинает плавиться, поэтому ему легко придать нужную форму: нити, косички или шариков. На приготовление таких сыров понадобится всего пару часов. А есть и куда более затратные по

времени рецепты — это так называемые сыры с выдержкой. Например, гауда, маасдам или российский. Сыр помещается в формы, расположенные под прессом. После этого они идут в посолку, а дальше отправляются на вызревание от 2 до 6 месяцев. Для любителей сладких закусок Анна предлагает интересные сочетания творожных сыров с посыпкой из кокосовой стружки, какао или орехов.

Крестьянско-фермерское хозяйство «Козкин дом»

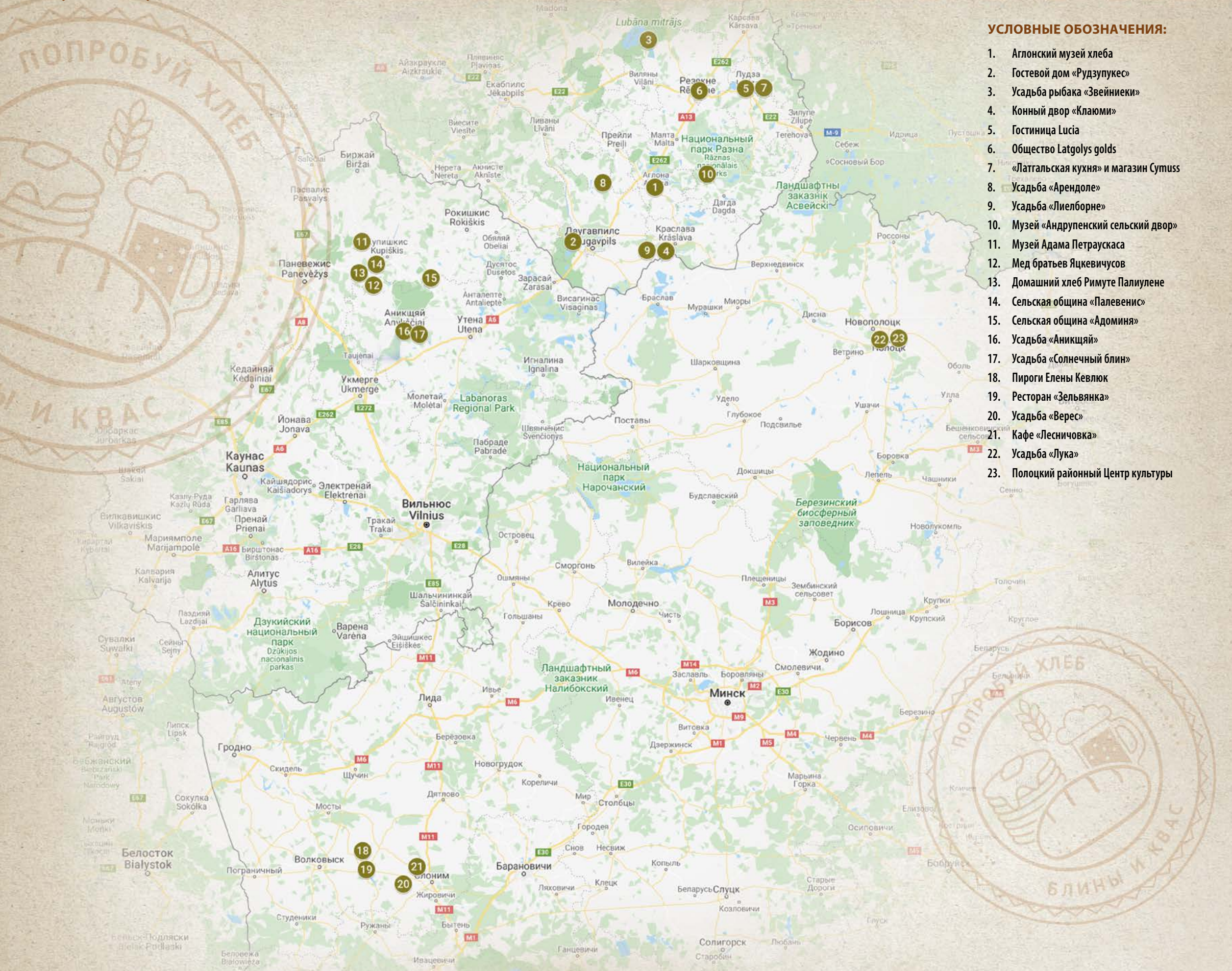
Контактное лицо: Анна Мозганова
Адрес: ул. Юбилейная, 10, д. Ксты, Полоцкий район, Витебская область, Беларусь
Телефон: +375 297143797





ПОПРОБУЙ ХЛЕБ, БЛИНЫ И КВАС





УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

1. Аглонский музей хлеба
2. Гостевой дом «Рудзупукес»
3. Усадьба рыбака «Звейниекы»
4. Конный двор «Клауми»
5. Гостиница Lucia
6. Общество Latgolys golds
7. «Латгальская кухня» и магазин Sumuss
8. Усадьба «Арендоле»
9. Усадьба «Лиелборне»
10. Музей «Андрупенский сельский двор»
11. Музей Адама Петраускаса
12. Мед братьев Яцкевичусов
13. Домашний хлеб Римуте Палиулене
14. Сельская община «Палевенис»
15. Сельская община «Адоминя»
16. Усадьба «Аникшья»
17. Усадьба «Солнечный блин»
18. Пироги Елены Кевлюк
19. Ресторан «Зельвянка»
20. Усадьба «Верес»
21. Кафе «Лесничовка»
22. Усадьба «Лука»
23. Полоцкий районный Центр культуры



1 Там, где пахнет хлебом

ВИЯ И ЕЕ МУЗЕЙ

Посетителей Музея хлеба встречает сама хозяйка в народном костюме, с традиционными песнями и неповторимым латгальским говором. К приему гостей подготовлено театрализованное представление, автором которого является сама Вия Кудиня.

В музее зажигают свечи, на столе в глиняных кружках дымится чай из трав, на льняной скатерти уже ожидает ароматный ржаной хлеб. Сначала гостям предложат отличить ржаное зерно и попробовать его. Вия Кудиня собрала десятки пословиц, поговорок, примет и сказок, разузнала обычаи, связанные с тем, как выращивают зерно, выпекают и едят хлеб.

Здесь можно услышать, как шелестят колосья, шумят жернова. А также поиграть в старинные игры, связанные с зерном и хлебом. Гости пробуют хлеб, испытывают свою силу, вращая мельницу или удерживая селку, полную зерна.

Вия Кудиня умеет мастерски рассказывать про старинные латгальские кушанья и готовить их: крупник, вейстекнис, груцис и многие другие. В музее собраны сотни вещей, связанных с переработкой зерна и выпечкой хлеба: молотильные цепи, лопаты для хлеба, квашни и многое другое.

За время работы музея (более 15 лет) его уже посетили тысячи экскурсантов со всей Латвии и из-за рубежа. Вия Кудиня от всего сердца, хвалит и популяризирует латвийский ржаной хлеб.

Благодаря своей любви к работе, приверженности латгальским традициям, желанию воспитывать у молодежи уважение к истории своей земли, Вия практически из ничего создала музей, известный сегодня всей стране.



Вия Кудиня

Рецепт от хозяйки

Одно из популярных национальных блюд – клецки «Латгальские». Сначала нужно приготовить дрожжевое пшеничное тесто (или любое другое тесто, используемое для пирогов, которое вам больше нравится). Затем необходимо скатать тесто в маленькие шарики и запечь в духовке. После этого положить в кастрюлю, добавить масло, сметану и сахар. Разогреть до готовности. Клецки подаются горячими, и есть их лучше руками!



Аглонский музей хлеба

Контактное лицо: Вия Кудиня (Vija Kudina)
Адрес: ул. Даугавпилс 7, Аглона, Латвия
(Daugavpils iela 7, Aglona, Latvija)
Телефон: +371 29287044
E-mail: maizesmuzejs@inbox.lv
Сайт: www.aglonasmaize.viss.lv

2 Гостевой дом «Рудзупукес»

ГОСТЕВОЙ ДОМ «РУДЗУПУКЕС»

Он расположен около границы трех стран в 30 км от Литвы, и в 30 км от Беларуси. Te Latvija nebeidzās, te Latvija sākās – «Здесь Латвия не заканчивается, здесь Латвия начинается!» – такой лозунг украшает этот дом.

Неподалеку от гостевого дома расположилось озеро Свентес – с чистой и прозрачной водой, идеальной для купания. «Рудзупукес» является местом, где можно не просто хорошо отдохнуть, остановившись на ночлег, но и отведать вкусную латгальскую кухню. В меню присутствует много блюд из хлеба, при доме также работает пекарня, где всегда можно приобрести свежую ароматную выпечку. Особенность хлеба Рудзупукес в том, что он выпекается малыми партиями в домашней пекарне, не содержит дрожжей и консервантов. Поэтому для тех, кто боится набрать лишние килограммы, но никак не может отказаться от кусочка хлеба, этот вариант отлично подойдет. Здесь можно попробовать пшеничный хлеб с семечками Sventes и ржаной хлеб с тмином. Если вы любите теплый хлеб, только из печи, то перед приездом позвоните хозяевам, чтобы уточнить наличие свежей выпечки в пекарне. Недавно в пекарне появилась новинка: пшеничный хлеб с конопляными семечками. Он отличается своим неповторимым вкусом, конопляные семена придают хлебу приятный яркий вкус. «С каждым кусочком этот хлеб становится все вкуснее» – говорит хозяйка пекарни. Также на базе дома производят конопляное масло. Оно очень хорошо сочетается с любимым хлебом. И еще один продукт, который удобно взять в дорогу гостившим путешественникам – чесночные сухарики.

О ХОЗЯЕВАХ

«Я мама троих маленьких детей и для меня важно правильное, органическое питание. Я долго думала, как обеспечить свою семью вкусной и полезной пищей, и в итоге решила, что хлеб без дрожжей идеально подойдет для поддержания правильного питания. Я очень люблю свою работу! В Латвии много уникальных мест, включая и наш гостевой дом «Рудзупукес». Считаю важным радушно встречать гостей в нашем доме и знакомить их с нашей национальной кухней. Ведь в Латвии такая традиция – тепло и с радостью встретить, вкусно и сытно накормить».



Гостевой дом «Рудзупукес» (Rudzupukes)

Адрес: Свенте, Свентская волость, Даугавпилсский край, Латвия (Svente, Sventes pagasts, Daugavpils novads, Latvija)
Телефон: +371 20045115
Email: info@rudzupukes.lv
Сайт: www.rudzupukes.lv



Рецепт от хозяйки

Рецепт хлебного супа, старинного латвийского десерта. Неожиданно вкусное сочетание хлеба с сухофруктами и взбитыми сливками. Чтобы добиться десертной хлебной массы, необходимо вскипятить воду в кастрюле, положить в воду ржаной хлеб, добавить лимонный сок. Вместо сахара, после приготовления, можно добавить различные сухофрукты, например, чернослив, курагу, изюм, цукаты. Далее, когда масса будет готова, следует ее охладить. Затем можно выложить всю массу в посуду и украсить взбитыми сливками и корицей. «А вот рецепт нашего домашнего хлеба остается в секрете. Потому что у каждого хозяина гостевого дома должна быть своя изюминка!»



3 УСАДЬБА РЫБАКА «ЗВЕЙНИЕКИ»

ДЛЯ РЫБАКОВ И ЛЮБИТЕЛЕЙ ПРИРОДЫ

Усадьба «Звейниеки» – это классический объект сельского туризма. Здесь туристы смогут активно отдохнуть в течение всего года в окружении великолепных пейзажей, наслаждаясь нетронутой природой, великолепными закатами и тишиной. Хозяйева усадьбы организуют походы по верховым болотам и наблюдение за птицами. В окрестностях есть шесть наблюдательных вышек, а благодаря разнообразию ландшафта в Лубанской низменности зарегистрировано 236 видов птиц.

«Звейниеки» также являются объектом кулинарного наследия Латгалии и Европы. Туристы попробуют разнообразные блюда из свежей рыбы и из экологически чистых продуктов. Меню усадьбы исторически предполагает большое количество рыбных блюд. К примеру, гостям предлагают уху, запеченного судака или карпа, котлеты из щуки и плотвы, фаршированную щуку. Во время охотничьего сезона здесь можно отведать рагу из лесных уток, а также разные блюда из дичи. А напоследок вам обязательно предложат знаменитую лечебную настойку бобровой железы, которая улучшает обмен веществ и повышает иммунитет.



Анна и Янис Мацаны

Рецепт от хозяев Овощные блины с молоками карпа

В соотношении 2/3 к 1/3 смешиваем овощную массу (картофель, тыква, цуккини) с молоками карпа. Добавляем 1–2 яйца, 1 столовую ложку сметаны и ложку соды. Перемешиваем и добавляем 2 ложки муки, сахар, соль и перец по вкусу. Жарим на сковороде до готовности!

«Этот рецепт придумал мой муж, когда в очередной раз коптил карпа. Обычно сохраняют после улова мясо рыбы и икру, а вот такой питательный продукт как рыбные молоки выбрасывают. Мы решили добавить их в блины, потому что это придает блюду особый вкус и насыщает полезными витаминами и микроэлементами», – говорит Анна Мацане.



СЕМЕЙНАЯ УСАДЬБА АННЫ И ЯНИСА

Анна и Янис – хозяйева усадьбы – работают в сфере туризма уже более 20 лет. Все началось с увлечения рыбалкой, желания жить ближе к природе и любоваться уникальными закатами над озером. В итоге хозяйева усадьбы «Звейниеки» решили строить дом не только для себя, но и для туристов. Поэтому сегодня в усадьбе можно с комфортом переночевать. Анна обучалась на курсах гидов по природным достопримечательностям, поэтому сегодня здесь предлагают экологические прогулки по окрестностям и по ближайшей болотной тропе. «Болото – это моя страсть и любовь!» – говорит Анна. Муж Анны, Янис – рыбак и охотник.

Контактное лицо: Анна и Янис Мацаны (Anna и Jānis Macāni)
Адрес: д. Иденя, Нагленская волость, Резекненский край, Латвия (Idēņa, Nagļu pagasts, Rēzeknes novads, Latvija)
Телефон: +371 28301143, +371 29165392
E-mail: zvejnieki-lubans@inbox.lv
Сайт: www.zvejnieki.lv

4 Конный двор со СТОЛЕТНЕЙ ИСТОРИЕЙ

ИЗ ПРОШЛОГО В БУДУЩЕЕ

Уникальность конного двора «Клаюми» состоит в том, что он обладает почти столетней историей. Хозяйство было основано в 1936 году, и в настоящее время здесь продолжает работать новое поколение, сохраняя историческое и культурное наследие, заботясь о природных и экологических ценностях. Здесь гости и туристы смогут совершить прогулку на лошадях по территории охраняемой области «Аугшдаугава», в природном парке «Даугавас локи» (Излучины Даугавы) и на Латвийско-Белорусском приграничье.

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ?

А после активного отдыха и новых впечатлений путешественники могут подкрепиться блюдами кулинарного наследия Латгалии.

В меню гости найдут такие блюда, как блины по местным рецептам разных видов, суп из крапивы, купаты из бобра и свинины, а также смогут попробовать дичь и свежее выловленную рыбу из реки Даугавы. Рецепты блюд, которые готовят в «Клаюми», собраны хозяйкой за долгие годы работы. Ингредиенты – это всегда местные региональные продукты.

Илзе родилась и живет на своей родине. Дом, в котором принимают гостей, строил еще ее дедушка! Семья Стабулниец занимается туризмом с 1998 года, а сельский ресторан открыли в 2018 году.



Илзе Стабулниец

Рецепт от хозяйки

Блины с мясом и грибами из природного парка «Излучины Даугавы».

Для начинки необходимо перемолоть мясо, вареные грибы (лучше использовать подосиновики, подберезовики или боровики) и лук. Приготовить блины, нафаршировать начинкой, обжарить. Подавать со сметаной!



Конный двор «Клаюми» (Klājumi)

Контактное лицо: Илзе Стабулниец (Ilze Stabulniece)

Адрес: Каплава, Каплавская волость, Краславский край, Латвия (Kaplava, Kaplavas pagasts, Krāslavas novads, Latvija).

Телефон: +371 29472638

Email: ilze.stabulniece@inbox.lv

Сайт: www.klajumi.lv



5 Вкусный и приятный отдых в древней Лудзе

Уютный отель в центре города

Небольшой уютный отель Lucia расположен в историческом центре древнего города Лудза, окруженного пятью озерами. Гостям отеля понадобится всего лишь несколько минут, чтобы попасть к руинам ливонского замка, в ремесленный центр и в старейший музей Латгалии. Просторные номера отеля оформлены в строгом стиле и располагают всем необходимым для комфортного пребывания.

Отель Lucia с круглосуточной стойкой регистрации предлагает размещение в 21 номере с Wi-Fi. В банкетном зале на 70–75 человек проводятся различные мероприятия. Расслабиться гостям можно в сауне и джакузи. Бесплатно предоставляется автомобильная парковка.

Что попробовать?

В уютном кафе-ресторане при отеле по предварительному заказу для групп можно заказать блюда в латгальском стиле. Такое меню включает: серый горох, гороховые комы, соленые сырники, щи, «сыр» из свиной головы, салат «Латгальский», местную фаршированную рыбу (щука и судак), угорь, овощные блинчики на выбор, свиные ребрышки.

Стоит попробовать также изумительно вкусный ржаной хлеб на закваске. Его пекут в крестьянской печи по старинному рецепту в одном из латышских крестьянских хозяйств.

В меню ресторана всегда есть известный латгальский десерт — асушки (asuškas), продолговатые сдобные булочки из дрожжевого теста со сливочным или сметанным соусом, которыми обычно завершают застолье. В старину их могли себе позволить только богатые семьи ввиду обязательного ингредиента — жирных сливок.



Рецепт от шеф-повара

Овощные блинчики готовят из картофеля или кабачка, натертых на крупной терке, с добавлением лука, чеснока, пряных трав. По желанию кшентя блинчики подаются со сметанным соусом (сметана с хреном), шкварками и луком.



Гостиница Lucia

Адрес: ул. Кр. Барона 20, Лудза, Лудзенский край, Латвия (Kr. Barona 20, Ludza, Ludzas novads, Latvija)
Телефон: +371 26253535
E-mail: hotellucia@inbox.lv
Сайт: www.lucia.lv

6 Кулинарный дух Латгалии

LATGOLYS GOLDS – ЛАТГАЛЬСКИЙ СТОЛ

Это общество официально было основано в 2013 году. Его история началась в семейном кругу, где основатель Андрис Мейерс и его жена Зоя Мейере угощали друзей и знакомых домашним салом, приготовленным по семейному рецепту. В скором времени появилось большое количество желающих приобрести кусочек вкусного латгальского сала. Так появилась идея показать другим щедрость латгальского стола. Семья Мейерс в своем деле следует традициям предков. В меню общества Latgolys golds есть такие блюда как латгальское сало, мясо, копченое в черной бане, домашний ржаной хлеб и квас. Андрис и Зоя путешествуют по Латвии и другим странам, угощая туристов на фестивалях вкусными деликатесами, которые позволяют ощутить дух латгальской культуры. Latgolys Golds готовит еду на огне по старинным рецептам. Меню представлено несколькими видами супов, кашами и ржаными блинами. Самый любимый суп — с мясом бобра и брюквой. Секрет всех блюд семьи Майерс — это использование местных натуральных продуктов, а также атмосфера процесса приготовления и подачи блюд.

Совет от Latgolys Golds:

Чтобы приготовить настоящий домашний продукт, очень важно использовать местные и натуральные ингредиенты. Например, вкусное сало, невозможно приготовить с импортным чесноком. Или квас готовится только из домашнего ржаного хлеба, а хлеб, в свою очередь, из качественной ржаной муки и домашней закваски. Секрет всех рецептов в простоте и качестве продуктов, потому что наши предки знали — чем проще, тем вкуснее.



Андрис Мейерс

Рецепт латгальского кваса из ржаного хлеба

Ингредиенты: 600 г свежего ржаного хлеба, 30 г дрожжей и 350 г сахара.

Необходимо высушить ржаной хлеб в духовке при температуре 120–130 °С, чтобы хлеб оставался твердым и немного коричневым. Затем возьмите хлеб и разломайте на кусочки. Налейте 4 литра воды и дайте настояться в течение 3–4 часов в миске, накрытой полотенцем. Время от времени помешивайте.

Затем процедите через мелкое сито и оставшуюся массу залейте двумя литрами кипятка. Оставьте настояться на два часа. После процедите еще раз. Перелейте жидкость в миску или другую емкость, добавьте 30 г дрожжей и 350 г сахара. Оставьте настояться на ночь. В итоге получится очень вкусный квас!



Общество Latgolys golds

Контактное лицо: Андрис Мейерс (Andris Meijers)
Адрес: Веремская волость, Резекненский край, Латвия (Vērēmu pagasts, Rēzeknes novads, Latvija)
Телефон: +371 27169111
E-mail: latgolys-golds@inbox.lv
Сайт: www.latgolys-golds.lv



7 Возвращение к традициям, или путь к себе

О ЛАТГАЛЬСКОЙ КУХНЕ

Основатели «Латгальской кухни» на базе Центра ремесел Лудзы, Эрик Кондратс и Лига Кондрате, задумывали это место как возможность для туристов и местных жителей попробовать традиционные латгальские блюда, приготовленные из локальных продуктов местных фермеров. В меню всегда есть классические региональные вкусы: щи из квашеной капусты, лудзенская каша, серый горох со шкварками, печеные яблоки, асушки, домашнее пиво и шмаковка. А с мая по ноябрь «Латгальская кухня» предлагает ужин на плоту на Малом Лудзенском озере – небольшое гастрономическое приключение.

«Все началось с размышления о том, что Река Времени уносит с собой ремесла наших предков. Да и самих людей, которые знают о них, становится все меньше. Жизнь вокруг быстро меняется, мы теряем знания, накопленные предшествующими поколениями. Хочется задержать эти ценности на земле», – считают они.

МАСТЕР-КЛАССЫ И ДРУГИЕ УСЛУГИ

В Латвии проходит ежегодная акция «Найди своего мастера», к которой присоединяется и «Латгальская кухня». Во время серии обучающих мероприятий по всей Латвии, посетители могут познакомиться с основами ремесел или освоить рецепты традиционной кухни. Гости кулинарных мастер-классов в «Латгальской кухне» научились готовить домашние сыры и традиционную выпечку.



Эрик Кондратс



Слово от хозяев

Человек, не знающий своих корней, словно лист, оторванный от дерева, и не имеет будущего.

«Латгальская кухня»

Контактное лицо: Лига Кондрате (Līga Kondrāte),
Эрик Кондратс (Ēriks Kondrāts)
Адрес: ул. Талавияс, 28, Лудза, Лудзенский край,
Латвия (Tālavijas iela 28, Ludza, Ludzas novads,
Latvija).

Телефон: +371 29123749, +371 29467925

E-mail: ludzasamatnieki@inbox.lv, ligakondrate@inbox.lv

Сайт: www.ludzasamatnieki.lv

«Раньше женщины и мужчины умели многое, в почете были усердие и трудолюбие, мудрость Жизни. Мы решили возродить эти лучшие качества в человеке и для этого избрали такой путь – обучение через собственный опыт. Благодаря этой деятельности нам удастся поднять самооценку человека и вернуть его принадлежность к этой земле».

МАГАЗИН СУМУСС – ФЕРМЕРСКАЯ ЛАВКА

Магазин Sums, в котором продается продукция от местных фермеров, был задуман как альтернатива супермаркету. Здесь всегда можно найти свежую, локальную и сезонную еду, например, домашние сыры, ароматный хлеб, мясо без добавок, крупы, мед, и многое другое. Фермерская лавка имеет много постоянных клиентов, людей, для которых важен осознанный выбор продуктов питания. Ценность магазина отражена также и в его названии, ведь Sums – это нечто выдержанное, самое ценное и вкусное.

У основателей магазина, Эрика и Лиги, которые занимаются организацией гастрономических и ремесленных фестивалей и ярмарок в Лудзе, сложилась широкая сеть контактов с местными производителями. Поэтому путь каждого товара на прилавок известен – продукция покупается у местных проверенных фермеров. «Зеленые» базарчики проходят регулярно, а время для них определяется по календарю солнца. В дни солнцестояния, что случается каждый второй месяц, местные фермеры собираются во дворе ремесленного центра или на главной площади Лудзы, и радуют посетителей свежей и качественной едой. А самый массовый фестиваль ежегодно проводится на замковой горе Лудзы, в субботу перед праздником Лиго. Здесь собирается более 10 тысяч посетителей со всей Латвии и близлежащих стран. Это веселый и познавательный праздник как для взрослых посетителей, так и для детей.

Рецепт «Блины с легкими»

Блины готовятся по любому из рецептов. Важно, чтобы они были большими, чтобы в каждый блин поместилось достаточно начинки. Начинка готовится так: смешиваются свиные и овечьи легкие, жирное мясо, чеснок, лук, приправы (перец, соль). Все это сначала отваривается, а после пропускается дважды через мясорубку. Готовой массой заполняют блинчики, обжаривают с обеих сторон. Приятного аппетита!



Магазин «Сумусс»

Контактное лицо: Лига Кондрате (Līga Kondrāte),
Эрик Кондратс (Ēriks Kondrāts)
Адрес: ул. Базницас, 42, Лудза, Лудзенский край,
Латвия (Baznīcas iela 42, Ludza, Ludzas novads,
Latvija).

Телефон: +371 29123749, +371 29467925

E-mail: ludzasamatnieki@inbox.lv, ligakondrate@inbox.lv

Сайт: www.ludzasamatnieki.lv





8 Усадьба «АРЕНДОЛЕ»

СЕМЕЙНЫЕ ТРАДИЦИИ И СОВРЕМЕННОСТЬ



Имение «Арендолe» расположено в Варкавском крае, в 40 км от Даугавпилса на берегу реки Дубна, в живописном месте. В исторических источниках упоминается с XVI века. Усадебный комплекс в нынешнем виде оформлен в 1895–1905 гг. в качестве загородного дома для отдыха и охоты. В XVII веке усадьба принадлежала роду Лидинхаузен-Вольф (до 1773 года), а затем усадьбу купили представители рода Зибергов. Иоган Тадеуш Зиберг, ливонский воевода, был последним из литовской ветви рода, а его дочь Изабелла-Хелена (1785–1849) вышла за представителя одного из значительнейших в истории Латгалии родов – Михаила Бреле-Плятера из Краславы (1777–1863). А перестройку усадьбы на рубеже веков осуществлял внук Михаила – Андрей Плятер-Зиберг. Во время Первой мировой войны в имении квартировал один из гусарских полков, в котором служил и поэт

Николай Гумилев. В конце двадцатых годов 19 столетия здесь часто бывала в гостях знаменитая Эмилия Плятер – графиня, собирательница белорусского фольклора. Теперь имение – памятник архитектуры государственного значения.

В доме, кроме прочих 70 помещений, имеются два больших зала, столовая и танцевальный зал. Каждый из них площадью 90 квадратных метров, кроме того, из залов можно сразу выйти на гостевую веранду. Все это и в нынешнее время позволяет гостям очень удобно и комфортно чувствовать себя здесь. Кроме того, сохранились и гостевые спальни. Практически вся мебель, предметы обстановки, книги и прочее являются абсолютно аутентичными, и когда-то находились или здесь, или в соседних поместьях Латгалии. О каждой вещи хозяева могут рассказать целую историю.



СПЕКТР УСЛУГ

В настоящее время посетителям предлагается широкий спектр услуг: размещение особых гостей – для тех, кто хочет побыть в тихой и спокойной атмосфере, оборудованы три спальни с антикварной мебелью. Ночлеги с завтраком. По специальному заказу – ужин для тех, кто остается на ночлег. Проведение экскурсий для групп. Ознакомление с усадьбой и историей Латгалии. Длительность – полтора часа.

Здесь можно заказать обеды и ужины группам, участникам мероприятий, свадебные и юбилейные застолья. Предлагается также размещение только гостей мероприятий в комнатах эконом-класса.

Для любителей экзотики предлагается «баня по-черному» с купанием в реке.

Гости могут покататься на лодке – это бесплатно для всех гостей усадьбы. На усадьбе гостей вкусно и сытно покормят – здесь работают профессионалы-повара, которые используют старинные и современные рецепты.

Фирменные оладьи

Рецепт оладий на кислом молоке:

Кислое молоко – стакан, свежие куриные яйца – 3 шт., сода на кончике ножа, соль и сахар по вкусу, муки столько, чтобы тесто было густое как сметана, жарить на растительном масле на сковороде. Подавать – с чем душа желает.



Усадьба «Арендолe» (Arendoles muiža)

Контактное лицо: Файма Турлая (Faimja Turlaja)

Адрес: Арендолe, Варкавский край, Латвия (Arendole, Varkavas novads, Latvija)

Телефон: +371 29229713, +371 29421413

E-mail: arendolemanor@gmail.com

Сайт: www.arendole.lv

Время работы:

все услуги только по предварительной договоренности!



9 Усадьба «ЛИЕЛБОРНЕ»



Усадьба «Лиелборне» (Lielbornes muiža) — единственная сохранившаяся на территории природного парка «Излучины Даугавы». Комплекс отремонтирован в 2020 году. Это прекрасное место для семейного отдыха и отдыха с детьми.

ЧТО МОЖНО ДЕЛАТЬ НА УСАДЬБЕ?

Усадьба предлагает своим гостям многочисленные услуги. Для туристов проводятся экскурсии по комплексу отдыха усадьбы «Лиелборне» и его романтической парковой тропе. Предоставляется возможность ночлега в гостинице. На выбор предлагается 11 просторных и уютных номеров, а также два двухкомнатных апартаментов высокого стандарта. Можно переночевать и в кемпинге, расположенном в природном парке «Даугавас Локи». Предлагается также совершить уникальную прогулку от усадьбы до устья реки Борне, впадающей в Даугаву. Лодку можно взять напрокат или в аренду, а заодно и порыбачить. Здесь созданы все условия не только для взрослых, но и для детей, которые по достоинству оценят отличную многофункциональную детскую игровую площадку для активного отдыха, а также стенку для скалолазания, на которой дети и подростки наверняка захотят испытать свою силу и ловкость.

Фишки от хозяйки

В усадьбе предлагаем самим приготовить вафли в старинной вафельнице или испечь что-то мучное в реставрированной русской печи, например, крендель или пиццу, которую, кстати, пекли и в древней Ливонии.



Для любителей экстрима создана канатная дорога, состоящая из 8 препятствий. Здесь гостей ждут Мост лиан, лестница рока и рыбацкая сеть. Испытать свои силы и ловкость можно на таких элементах трассы как Косая дорога или Slackline, предназначенных для молодежи.

Для организации деловых мероприятий также созданы условия: помещения для семинаров и небольших конференций (четыре зала разного размера на 1-м этаже и три комнаты для переговоров на 3-м этаже) и сервис (кофейные паузы и фуршетные столы).

Можно организовать отдых в усадебном парке с приготовлением барбекю (по предварительной договоренности).

А для тех, кто любит активный отдых, предоставляют напрокат велосипеды. В усадьбе можно покататься на лошадях, а также воспользоваться услугами организации праздничной упряжки на карете.

ТРАДИЦИИ

Как рассказала Нора Пойша:

— Вся моя взрослая жизнь связана с туризмом и оказанием связанных с ним услуг. Если говорить о моих первых навыках кормления людей, то это было в турбазе Сигулда, когда мне было лет 17. Мы с родителями устраивали пикники у реки Гауя для иностранных туристов, а чай подавали из термоса, который я привезла из зарубежной поездки. Сегодня мы больше специализируемся на приготовлении блюд, в которых можем создать интересные и неординарные комбинации с разными ягодами, фруктами, овощами, птицей, дичью... В основном, это новые, вкусные и полезные блюда. Многую продукцию выращиваем у себя на усадьбе или приобретаем в ближайших хозяйствах. Мы не только кормим гостей в усадьбе, но и продаем выращенное. Что-то из нашего сада является прекрасным сувениром для тех, кто остался дома.

Рецепт от хозяев

Завтрак в нашей усадьбе имеет особое место, и его неотъемлемой частью являются яйца. Одним из символов Латвии является ржаной хлеб, и мы яйца от своих кур готовим так: берем ржаной хлеб (мягкого типа), вырезаем квадратик. Треем сковородку, масло и кладем на сковороду рамочку из под хлеба. Вбиваем в рамочку яйцо, тщательно солим (так как соль открывает вкус яички), через пару минут перебарачиваем. На ржаную сторону кладем ломтик сыра, чуть жарим под крышечкой на маленьком огне, чтобы сыр расплавился. Подаем со свежей зеленью.



Усадьба «Лиелборне» (Lielbornes muiža)

Контактное лицо: Нора Пойша (Nora Poiša)

Адрес: Лиелборне, Салиенская волость, Даугавпилсский край, Латвия (Lielborne, Salienas pagasts, Daugavpils novads, Latvija)

Телефон: +371 29284480

E-mail: nora@lielbornesmuiža.lv

Сайт: www.lielbornesmuiža.lv



10 МУЗЕЙ «АНДРУПЕНСКИЙ СЕЛЬСКИЙ ДВОР»

О МУЗЕЕ



Музей «Андрупенский сельский двор» построен на самом высоком месте Андрупене, на окраине села. Когда-то здесь была заросшая деревьями возвышенность, но однажды там прошелся ураган. После того как сломанные деревья были убраны, оказалось, что это очень живописное место, которое находится недалеко от Андрупенской волостной администрации, школы и детского сада. В 1999 году волостное управление приняло решение начать строительство музея на этой горе. Центральное здание — жилой дом постройки 1927 года, было привезено из усадьбы Либилу (Libīju sādža) (5 км от Андрупене). Сарай был перемещен вместе с домом, но все остальные здания были построены с нуля. Все деревянные срубы созданы в традиционном стиле. Здания имеют характерные крыши из натуральных строительных материалов — озерного тростника и рваной щепы. Двери и окна сделаны из дерева, фундаменты из валунов. 23 июня 2000 года музей был открыт для посетителей. Сегодня все гости могут увидеть, как была устроена жизнь на селе с начала



XX века до 1940-х годов. В настоящее время музейный комплекс состоит из нескольких зданий: дома, сарая, коптильни, кузницы, гончарной мастерской с керамической печью. Это постоянные экспозиции, которые используются по назначению. Также на территории музея есть конференц-зал для семинаров и праздников, мастерская хозяйки (хорошо оборудованная кухня) с дегустационным залом, где можно готовить и дегустировать латгальские национальные блюда.

ПРОГРАММЫ И ДЕГУСТАЦИИ

В музее можно попробовать местный хлеб, «асушки», клецки, кашу, домашнее масло, деревенский сыр, сало, а также местные напитки и травяные чаи. Каждый год музей посещает около 4000–4500 человек со всего мира. Здесь проводят не только классические экскурсии и дегустации латгальской кухни, но и, согласно традиции, отмечают такие праздники, как Рождество, День Микелиса, праздник Лиго. Ежегодно в музее проходит фестиваль «Встреть своего мастера», на котором можно приобрести товары ремесленников, а также научиться готовить латгальские блюда по традиционным рецептам.



Музей «Андрупенский сельский двор» (Andrupenes lauku sēta)

Адрес: улица Сколас 5, Андрупене, Дагдский край, Латвия (Skolas iela 5, Andrupene, Dagdas novads, Latvija)

Контактное лицо: Скайдрите Паулиня (Skaidrite Pauliņa)

Телефон: +371 26458876

Email: laukuseta@inbox.lv



Рецепт Андрупенского хлеба

Ингредиенты: закваска, пшеничная мука, пшеничные отрубли, семена льна, семена подсолнуха, соль и сахар.

Приготовление:
Для выпечки хлеба используется «живая» закваска, которую каждый раз оставляют на следующую выпечку. К закваске добавляется пшеничная мука, пшеничные отрубли с небольшим количеством семян льна и подсолнуха, соль и сахар. В течение 12 часов приготовленное тесто выстаивается и затем выпекается в печи в течение 1 часа. Вкус Андрупенского хлеба незабываем, именно из-за него гости возвращаются в музей вновь и вновь!

ХЛЕБ ПО СТАРИННЫМ РЕЦЕПТАМ



Совет хозяйки

Секрет вкусного ржаного хлеба – в настоящей печи на дровах, как у наших бабушек. Это влияет на вкус и качество.



СЛЕДУЯ ТРАДИЦИЯМ

Сандра Габренайте-Юкниене около девяти лет использует старинные рецепты кулинарного наследия, которые ей достались еще от бабушки: пирог Pakišuolis, свадебный пирог-каравай Karvojus и повседневный пирог Ragaišis.

«За день я могу выпечь только шесть буханок хлеба, и все делаю вручную. Мука должна быть из цельного зерна. Я использую муку с местной мельницы», — отмечает она.

Сандра — большой знаток старинных традиций Купишкисского края. Она предлагает образовательные программы по литовским обычаям (свадьба, крестины, выпечка хлеба и многое другое) для разновозрастной аудитории.

Место проведения программ — музей Адама Петраускаса — территория сама по себе необычная, с богатой историей. Посещение музея также входит в программу.



ИСПЕЧЬ ХЛЕБ САМОМУ

В рамках программы «За балтским рождественским столом» (ноябрь–декабрь) участники пробуют свои силы в самых важных обрядах Рождества: украсить рождественский венок, изготовить свечу из натурального воска, украсить елку соломёнными игрушками, накрыть стол и отведать 12 традиционных блюд.

В таких программах могут участвовать как взрослые, так и дети. Программа также адаптируется по сезону и характеру группы.

Выпечка хлеба для молодежи совмещается с играми и творческими заданиями — например, создать роспись для древнего сундука. На мастер-классе «Хлебные запахи Адама Петраускаса» участники узнают секреты выпечки настоящего ржаного хлеба, изучают историю хлеба от зерна до буханки на столе, видят, как домашний хлеб сбраживается, смешивается и выпекается. Можно замесить свой собственный хлеб, поставить его в духовку, дождаться готовности и забрать с собой.



Рецепт ржаного хлеба от хозяйки

Три четверти ржаной муки от общего количества заливаем горячей водой около 80° градусов и оставляем на 3 часа. Потом мы добавляем холодную воду, закваска должна быть чистой, как домашняя сметана, и оставляем на 24–48 часов.



После этого в закваску добавляем соль, тмин и оставшуюся муку и замешиваем тесто около часа. Когда тесто начинает подниматься, проталиваем печь около трех часов. Когда печь будет готова, делаем буханки и выпекаем около трех часов.

Музей Адама Петраускаса

Контактное лицо: Сандра Габренайте-Юкниене (Sandra Gabrėnaitė-Juknienė)

Адрес: деревня Уогиняй, Купишкисский район, ул. Музеяус 3А, Литва

(Uoginių km., Kupiškio rajonas, Muziejaus g. 3A, Lietuva)

Телефон: +370 68443662.

E-mail: sjukniene@gmail.com

Facebook: www.facebook.com/Etnoprogramos-532990383517375/



Золотые советы

Начните с небольшого количества ульев и только со спокойными видами пчел. Посмотрите ульи с разными видами пчелиного хлеба, наблюдайте за поведением пчел и так сможете решить, какой из них лучше для вас. Если вы сделаете правильный выбор, пчеловодство обеспечит вам удовольствие, спокойствие и счастье.

Наши предки считали, что пчеловодом может быть только хороший, искренний человек. Идти на пасеку желательно с чистой совестью, ведь пчелы, как и все животные, чувствительны к вибрациям, которые мы излучаем. Мед – один из самых ценных продуктов Литвы, который отлично заменяет сахар и спасает от различных болезней. Недаром пчеловоды являются одними из самых здоровых людей.

Состав медовых продуктов настолько богат, что его практически невозможно скопировать. Только пчелы знают настоящий рецепт, который каждый раз отличается. Невозможно сосчитать все компоненты меда. Какой у нас будет мед, зависит от цветущих растений в определенное время.

12 МЕД БРАТЬЕВ

СЛЕДУЯ ТРАДИЦИЯМ

... Большинство жителей нашей планеты любят мед. И, разумеется, многие понимают, какой мед настоящий, а какой – не очень качественный. А для того, чтобы качество было высоким, нужно, чтобы пчеловодством занимались люди, любящие свою профессию. Братья-пчеловоды Игнас и Вилиус Яцкевичусы, создатели бренда Broliū medus («Мед братьев»), относятся именно к таким людям.



Игнас и Вилиус Яцкевичусы

НЕМНОГО ИСТОРИИ

Сегодня братья управляют большой современной пасекой, где пчелы собирают мед среди лугов и лесов, поэтому в итоге получаются экологически чистые медовые продукты.

А началось все с того, что когда-то братья принесли старый улей с фермы бабушки и дедушки. Путь от улья до пасеки был непростым, но 90 сегодняшних ульев только подтверждают, что усилия не пропали даром. Секрет успеха очень прост: «Пчелы очень похожи на людей – каждая семья особенная. Основное различие в том, что все в улье зависит от пчелиных маток. Если пчеломатка спокойна, вся семья не будет агрессивной, вы сможете легко с ними работать. Все наши пчелы – породы Бакфаст, которая считается очень продуктивной и ласковой. Вы даже можете потрогать их, и они не ужалят».

НОУ-ХАУ

Изначально Игнас и Вилиус сами производили ульи в Купишкисе из подручных материалов. Сейчас они используют современные бездонные ульи, где вместо дна – металлическая сетка, которая защищает пчел от насекомых и диких животных. Благодаря этому воздух в улье циркулирует постоянно и в любое время года, что улучшает здоровье и благополучие пчел и, конечно же, дает более качественный мед.

СВОЙСТВА И ЦЕННОСТЬ МЕДА «ОТ БРАТЬЕВ»

Гречишный и липовый мед считается одним из самых ценных в Литве. Липовый мед успокаивает, помогает при простудных заболеваниях, заболеваниях дыхательной системы и способствует потоотделению. Весенний мед пчелы делают из нектара фруктовых садов и луговых цветов. Особенно ценным считается тот, в котором преобладает нектар одуванчика. Это мощное оружие против простуды из-за его многочисленных антибактериальных свойств. К тому же, такой мед считается одним из наименее аллергенных, поэтому его рекомендуется давать даже детям.

У братьев Игнаса и Вилиуса есть уникальный инновационный продукт, который подходит даже тем, кто не любит мед – это сладкий и ароматный десерт. Кроме меда, в его состав входят сублимированные ягоды или фрукты. Такие медовые десерты имеют целую палитру дополнительных вкусов – малина, мята, облепиха, рябина, мандарин, черная смородина и даже шоколад.

Есть и еще такие полезные и уникальные продукты, как маточное молочко, пыльца или пчелиный хлеб и прополис.

НАШИ РЕЦЕПТЫ

Из меда можно делать всякие полезные и нужные вещи. Например, кондиционер-маску для волос. Голливудские звезды утверждают, что мед сделает волосы блестящими и гладкими всего за полчаса.

— Смешайте столовую ложку меда, яичного желтка и несколько капель масла (оливки, авокадо, кокос, миндаль и т. д.). Втирайте в волосы и кожу головы в течение 30 минут, затем ополосните голову шампунем и прохладной водой. Этот рецепт также поможет в борьбе с перхотью.



Мед братьев – это намного больше, чем мед. Это семейное тепло и общение, взаимопомощь, уважение к пчелам и меду, любовь к Литве и человеку.

ПРОГРАММЫ ДЛЯ ТУРИСТОВ

Для гостей и туристов на пасеке проводится специальный мастер-класс, во время которого можно научиться делать красивые и экологически чистые свечи из пчелиного воска. Такие свечи отличаются тем, что не выделяют вредный угарный газ. Это особенно важно в небольших помещениях, в домах с животными или маленькими детьми.

Свечи бывают самых разных форм и тематики: от классических сотовых узоров до праздничных или католических мотивов, поэтому есть из чего выбрать. Из воска братья делают даже красивые елочные игрушки.

Туристы также смогут поближе познакомиться с жизнью пчел и медовыми продуктами, а затем их ждет дегустация, а также подарок в оригинальной фирменной упаковке.



Контактное лицо: Игнас Яцкевичус (Ignas Jacevičius)

Адрес: ул. Яунимо 1, село Луконяй, Купишкиский район, Литва (Jaunimo g. Nr. 1, Lukony, Kiriškių rajonas)

Телефон: +370 64167623

E-mail: broliumedus@gmail.com

Сайт: www.broliumedus.lt

Facebook: www.facebook.com/broliumedus/



13 Домашний хлеб – чем проще, тем лучше

СТАРИННЫЕ ТРАДИЦИИ

Римуте Палиулене из тех мастеров, кто бережно относится к старинному хлебопекарному ремеслу. Она продолжает традицию своей семьи, отмечая: «Наши отцы, деды и прадеды всегда пекли домашний хлеб».

На сегодняшний день основу продукции составляет черный хлеб из ржаной муки, но есть также булочки и разные печенья. Хлеб получается приятного кисло-сладкого вкуса.

Хлеб и булочки хозяева пекут в старинной печи. Весь процесс от начала до конца – это ручная работа, которая занимает четыре дня. Сам процесс выпекания представляет собой древние традиции и является частью национального наследия. Точный рецепт Римуте Палиулене надеется передать своим детям.

У посетителей всегда есть возможность приобрести свежую и вкусную продукцию, а также получить личный совет от хозяев.



Рецепт от хозяйки

Ингредиенты используются очень простые: мука, вода, закваска, соль и немного сахара.

Совет от хозяйки

Хранить хлеб рекомендуется в сухом прохладном месте и лучше всего завернуть его в льняное полотенце



Контактное лицо: Римуте Палиулене (Rimutė Paliulienė)
Адрес: ул. Атейтиус 7, деревня Валак, Купишкиский район, Литва (Ateities g. Nr. 7, Valakų km., Kupiškio rajonas, Lietuva)
Телефон: +370 62063225
E-mail: rima.paliuliene@gmail.com

14 Кулинарные программы в монастыре

ОБЩИНА «ПАЛЕВЕНИС»

Сельская община «Палевенис» является неправительственной организацией, в которую входит 32 сельских жителя и которая основана в бывшем Доминиканском монастырском ансамбле в Палевене. Руководит этим объединением Лаймуте Юкнявичене.

Кулинарно-образовательный проект в монастыре запущен относительно недавно: кухню специально оборудовали так, чтобы можно было готовить еду для дегустации. Речь идет о блюдах Купишкиского края, которые будут особенно интересны туристам.

ПРОГРАММЫ И ДЕГУСТАЦИИ ДЛЯ ГОСТЕЙ

Когда туристы приезжают в монастырь, они прежде всего знакомятся с его историей. Вместе с гидом-крестьянкой (эту роль играет сама хозяйка – Лаймуте Юкнявичене) гости посещают загадочные погребя, узнают секреты сушки трав и приготовления напитков на их основе. У посетителей есть возможность попробовать травяные чаи, вино и пиво из бывшей таверны монахов.

Разработано четыре дегустационные кулинарные программы продолжительностью 2–3 часа, в которых может участвовать группа от 15 до 40 человек.

В основе каждой программы – интересное блюдо: рыбный суп и омар, свиная ножка с квашеной и тушеной капустой, блины с соусом (картофельное пюре со шкварками), блины с джемом, булочки, творог и др. Есть и специальная «молочная» программа для детей.

Кроме самой дегустации можно заказать юмористическое представление для группы.



Рецепт блинов из муки грубого помола

Ингредиенты: 0,5 л воды, соль по вкусу, 250 г пшеничной муки грубого помола. Все перемешать и подождать 0,5–1 часа, пока масса не заустеет. Затем испечь блины, как обычно. Подают блины с соусом – в его составе картофельное пюре, жареные шкварки с хрустящим луком.



Совет от повара

Картофельное пюре готовят в той же воде, где варились сам картофель.

Сельская община Палевенис

Контактное лицо: Лаймуте Юкнявичене (Laimutė Juknevičienė)
Адрес: ул. Венюлинас 4, Палевене, Купишкиский район, Литва (Vėnuolyno g. Nr. 4, Palėvenė, Kupiškio rajonas, Lietuva)
Телефон: +370 65095560
E-mail: palevenys@gmail.com
Facebook: www.facebook.com/Kaimo-bendruomenė-Palėvenys-381636735199013/



Малая КУЛИНАРНАЯ СТОЛИЦА ЛИТВЫ

СЕЛЬСКАЯ ОБЩИНА АДОМИНЯ



Виргиния Пакальнишкене



В прошлом году община была названа Малой культурной столицей Литвы. И это неслучайно. Сообщество, созданное в 2002 году, — одно из немногих в Литве, которое работает в усадьбе, признанной культурным наследием. Этот особняк — чрезвычайно редкий образец деревянного классицизма. Председатель сообщества Виргиния Пакальнишкене уверена, что усадьба была возрождена благодаря активности, предприимчивости и трудолюбию местных жителей. Главной заботой сообщества является сохранение усадьбы для будущих поколений и привлечение туристов. Особое внимание уделяется сохранению этнокультурных и кулинарных традиций.



Сообщество возродило один из крупнейших традиционных вокальных фестивалей «Антанимус» и ежегодно проводит праздник нетрадиционных видов сыра, на котором можно попробовать сладкий сыр, сыр с творогом, яблоками, мясом, морковью и пр.

РИТУАЛЬНЫЕ БУЛОЧКИ И «ОХОТА ЗА СОКРОВИЩАМИ»

Усадьба Adomynės dvaras славится своими образовательными программами, адаптированными к определенному периоду времени и праздникам (адвент, пасха и т. д.). Одни из основных — это выпечка «Ритуальных булочек» для взрослых и «Охота за сокровищами» для детей и подростков. Только здесь гости могут попробовать вкуснейшие «похоронные» булочки с начинкой из творога, сертифицированный продукт литовского кулинарного наследия, и даже научиться их готовить. Необычного названия не стоит опасаться, ведь булочки подходят на все случаи жизни.



Рецепт от хозяйки

Ритуальные булочки особенные, потому что их едят в качестве второго блюда горячими с оригинальным соусом. В прошлом их готовили только на похоронах, когда нужно было обслужить большую группу людей. Позже стали использовать это блюдо во время других торжеств — свадьбы, крестины. Мы возродили эту традицию в усадьбе, но сам рецепт — это наш секрет.

Считается, что они появились 150 лет назад. Выпекались только в Адомыни, а рецепты и традиции выпечки передавались из поколения в поколение. Дегустации сопровождаются выступлениями этнографического коллектива.

Для посетителей проводят экскурсию по усадьбе, которая является своеобразным музеем, где у каждого предмета — своя история. Гостям покажут коллекцию произведений народного искусства и гордость усадьбы — фрагменты аутентичного декора комнат, оригинальные изразцовые печи и старинный дубовый паркет.

В усадьбе проходят и другие культурные мероприятия: художественные пленэры, концерты, поэтические чтения, лекции и пр. Зачастую к гостям выходят «жители» особняка — джентльмены и горничные в костюмах. В усадьбе и парке проводятся свадьбы и другие частные мероприятия, в том числе фотосессии в винтажной одежде.



Сельская община Адомина

Контактное лицо: Виргиния Пакальнишкене
(Virginija Pakalniškienė)

Адрес: ул. Адомо Виленшикио 4, Адомыне,
Купишкисский район, Литва (Adomo Vilėniškui
g. Nr. 4, Adomynė, Kupiškio rajonas, Lietuva)

Телефон: +370 61129113

Facebook: www.facebook.com/ado1555

E-mail: virgapak@gmail.com



16 КОНДИТЕРСКАЯ КРАСОТА

«ВКУСНАЯ» УСАДЬБА «АНИКЩЯЙ»

... Аурелия Дуденене еще в детстве наблюдала, как ее бабушка печет вкусности, и спустя много лет сама занялась кондитерским делом, используя бабушкины рецепты.

Сегодня Аурелия осуществила мечту о собственном бизнесе и возглавляет «Усадьбу Аникщяй» („Anykščių dvaras“). Несколько лет, проведенные с мужем в Англии, позволили ей принять важное решение: вернуться на родину и продолжить семейные традиции, усердно работая.

«Познакомившись с другими странами и их жителями, вы начинаете видеть мир по-другому, понимаете различия между государствами и людьми. Но каждый сам решает, остаться за границей или вернуться», — отмечает Аурелия.

В планах — разработка новых рецептов, но, прежде всего, — начало образовательной программы в Аникщяе по выпеканию «ветвистого» торта.



Совет (секрет) хозяйки

Аурелия Дуденене готовит «ветвистый» торт именно с добавлением масла, а не маргарина. Она часто украшает его шоколадными или цветочными орнаментами, хотя и без них эта выпечка красива и популярна.

ДЕРЕВО С ВЕТВЯМИ

Из самых обычных ингредиентов — яйца, сахар, мука, шоколад, сливки — Аурелия Дуденене создает кулинарные шедевры, которыми хочется по-дольше любоваться, а не только пробовать. Среди них особое место следует отвести кондитерскому изделию под названием шакотис (Šakotis). Этот торт оригинальной формы «дерева с ветвями» внесен в Литовский национальный фонд кулинарного наследия.

Вид, приготовление, аромат и даже срок хранения (до полугода без консервантов!) у него очень необычные. В основе теста — большое количество яиц (30–50 штук на один кг муки), ведь яйцо — символ плодородия, а этот торт-пирог чаще всего готовится на свадьбу. Говорят, что по высоте свадебного шакотиса можно определить силу любви молодых.

Кстати, первая свадьба, на которой он появился, согласно легенде, состоялась еще в XVI веке, в эпоху Речи Посполитой. Рецепт появился во время кулинарного конкурса, устроенного королевой Барбарой Радзивилл. Победоносный торт получился у молодого неизвестного повара Йонаса случайно, когда остатки теста, пролитые над огнем, медленно стекли и приобрели на вертеле форму ветвей деревьев (откуда и теперешнее название — «ветвистый», bankuchin/tree cake), а вокруг разлился приятный аромат.

В этом до сих пор заключается основная сложность приготовления: шакотис должен готовиться постепенно, слой за слоем, самый вкусный торт — сделанный вручную над открытым огнем, и на такую работу может уйти чуть ли не целый день.

Кстати, в 2008 году литовские кондитеры установили рекорд, создав шакотис высотой 2 метра 30 сантиметров, весом почти 74 кг и с добавлением 1200 яиц.

Подходить к делу нужно с любовью и посвящать ему много времени — это Аурелия знает на собственном опыте. Само название «Усадьба Аникщяй» (Anykščių dvaras) выбрано с целью сохранять и распространять старинные рецепты шакотиса и других кондитерских изделий, чтобы Аникщяй ассоциировался и с кулинарным мастерством. Поэтому и название изделия — DVARO ŠAKOTIS.

Кроме шакотиса, Аурелия готовит еще один торт ручной работы, — «Skrudėlynas», или торт-муравейник, и каннеле, а также бисквитные белочки и грибы.



Рецепт шакотиса

Среди многочисленных вариантов рецептов шакотиса (говорят, их около 60) можете попробовать самый распространенный.

Ингредиенты: 50 куриных яиц, 1.250 г муки и столько же — сливочного масла, 800 г сахара, 6 стаканов сливок 20%. Можно также добавить 10 г лимонной эссенции и 100 г коньяка (либо воды, как в старинных рецептах). Масло и сахар смешать, растереть до однородности, взбить, понемногу добавляя яйца (по одному или по два). Соединить полученную смесь с мукой, сливками, коньяком (водой) и лимонной эссенцией.

Выпекают шакотис либо на открытом огне, либо в специальных печах при небольшой температуре в 80 °С. В наше время, особенно в промышленном масштабе, для основы используется конус из картона, чтобы сформировать «ствол» этого торта-дерева. Но напомним, что изначально использовался простой деревянный вертел, который «наматывали» на себя тонкое тесто

Усадьба Аникщяй („Anykščių dvaras“)

Контактное лицо: Аурелия Дуденене (Aurelija Dūdėnienė)

Адрес: ул. Шалтупио 26, Аникщяй, Литва (Šaltupio g. 26, Anykščiai, Lietuva)

Телефон: +370 69883638

E-mail: anyksciudvaras@gmail.com

Facebook: www.facebook.com/Anysciudvaras/



☀ Солнечные Блины Ирены

... Издревле блины для наших предков были символом солнца. Но и сегодня такие «солнечные блины» можно попробовать на усадьбе «Солнечный блин».

НЕМНОГО ИСТОРИИ

Ирена Адомонене, хозяйка усадьбы «Солнечный блин» всегда мечтала о собственном деле. После распада колхозов она начала работать в доме культуры. Много лет ходила по старинным усадьбам и искала людей, которые танцуют, поют или знают интересные легенды. Рассказывая о прошлом, местные жители сами начали предлагать старинные вещи. Так собралось около 5 тысяч экспонатов, в том числе различные артефакты, фото и документы, книги, медали... Самому старому экспонату, лаптям, — 400 лет! Есть также грабли, которым около 200 лет, и сундуки, которые еще старше. Некоторые предметы Ирена привезла из Германии. Заочно Ирена отучилась в Вильнюсском университете по специальности историк, так что теперь в ее деятельности история и культурное наследие тесно переплетаются.

Для начала бизнеса одного музея было мало. Нужно было идти дальше — и теперь Ирена добавила еще и гастрономическую составляющую.



Ирена Адомонене

Совет предпринимателя

Блины Аукштайтис с картофельной подливой являются кулинарным наследием Литвы. «Раньше мы покупали картофель, бекон, яйца у фермеров, но многие продавали скот, даже не держали кур, а остальные не соглашались давать чеки, а это важно для меня, поэтому мне приходилось покупать все в магазинах».

«Блины пришли к нам не так давно, если обратиться к истории. Их ели в замках, в особняках по выходным — потому что это было роскошью. А сегодня мы подаем запеченные блины с картофельной подливой туристам, и едим их руками (мытые, конечно)», — шутит Ирена.

Еще она добавляет, что больше всего она любит туристов, которые интересуются своей страной, ее природой, лечебными травами и кулинарным наследием.



ДЛЯ ТУРИСТОВ

Программа «Солнечный блин» длится 3 часа, группа может быть как маленькой, так и большой — до 50 человек. В программу входит: обучающий травяной конкурс с призом — набором лечебных трав, посещение этнографического музея, травяной чай и угощение — дегустация блинов с подливой. Можно также заказать обед — не менее чем на 8–10 человек. Возле усадьбы растёт около 32 видов лечебных трав, поэтому одинаковых рецептов не бывает, каждый раз это настоящий сюрприз. Бабушка Ирены была травницей, поэтому сейчас Ирене важно передать свои знания, рассказать, что лечат травами.

С недавних пор появилась новая услуга — прокат шикарных нарядных платьев в стиле 19 века, которые Ирена шьет сама. В них можно сфотографироваться, а также прогуляться в парке в очень красивом частном поместье Бурбишкис той же эпохи, расположенном неподалеку в одноименной деревне.

Рядом — около 1,5 км — расположено большое озеро Рубикай, площадь которого около 1000 гектаров. В озере — 16 островов. Ирена часто выезжает туда с гостями, покупать и рассказать легенды, а также насладиться живописными видами озера с обзорной вышки.

В усадьбе можно провести девичники, дни рождения и крестины, вечеринки, корпоративы и многое другое.



Рецепт от Ирены

В усадьбе «Солнечный блин» делают блины из пшеничной муки высшего качества.

Вот рецепт для теста на 6–7 порций:

- 2 стакана муки,
- 2 яйца,
- щепотка соли,
- 1–2 столовые ложки масла,
- около 1 стакана молока.

Все перемешать, разогреть молоко и заливать его в тесто, чтобы изменить его консистенцию. Разбавлять, пока масса не станет жидкой. Выпекать на среднем огне, переворачивая деревянной лопаткой. Достать блин из сковороды, свернуть и еще раз обжарить.



Ингредиенты для картофельной подливы:

- около 1 кг картофеля,
- щепотка укропа,
- немного копченого бекона,
- 1 луковица,
- около 1 литра разбавленного молока.

Очищенный картофель довести до кипения. Нарезать мелко бекон, поджарить вместе с луком и оставить на сковороде. Вскипятить молоко. Нарезать укроп. Растолочь вареный картофель. Все смешать: картофель, укроп, бекон с луком, затем разбавлять горячим молоком до тех пор, пока пюре не станет более жидким и не приобретет свой характерный цвет.

Усадьба «Солнечный блин» (Sodyba „Saulės blynas“)

Контактное лицо: Ирена Адомонене (Irena Adomoniene)

Адрес: ул. Сленю 9, Бурбишкис, Аникшчяйский район, Литва (Slėnio g. 9, Burbiškis, Anykščių r., Lietuva).

Телефон: +370 61162354

E-mail: adomoniene.irena@gmail.com



18 Ажурные пироги, блины и многое другое

ИСТОКИ

У Елены любовь к выпечке началась еще в детстве. Вкусными пирогами славились ее бабушка и мама, от них Елена и переняла рецепты, по которым готовит и сегодня. Пользуются популярностью ажурные пироги и булочки, классические пироги с начинкой. В основном, Елена готовит для себя и друзей, но не откажет, если кто-то попросит красивый и вкусный пирог для встречи гостей или делегаций.

РЕЦЕПТ КЛАССИЧЕСКОГО ПИРОГА

Как говорит Елена, пирог совсем несложный – осилит даже начинающие кулинары.

Ингредиенты:

- 1 л молока (желательно пожирнее, не менее 3,5%),
- 100 г дрожжей,
- 200 г сливочного масла,
- 100 г растительного масла,
- 500–800 г сахара,
- 4–6 яиц,
- половина ч.л. соли,
- ванилин,
- 3–3,5 кг муки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешать теплое молоко (грамм 100), дрожжи, ложку сахара и чуть-чуть муки. Пока опара подходит, мы занимаемся остальным тестом. Выливаем оставшееся молоко в кастрюлю, добавляем сахар и помешиваем до растворения. Яйца с сахаром взбиваем. После вымешиваем всю массу вместе: молоко и яйца. Когда перемешали, добавляем опару, которая уже подошла. Главное, хорошо вымесить тесто, чтобы пирог удался.

Перекладываем тесто в емкость и накрываем марлей. Ставим в теплое место, чтобы побыстрее поднялось. Можно тесто обмять и снова дать подняться, так можно и до трех раз. Формируем пирог или булочки, а можно и то, и другое, если в духовку помещается несколько уровней. Как тесто поднимется, отправляем в духовку, прогретую до 180 градусов. Когда пирог подрумянится и появится приятный аромат выпечки, проткнуть палочкой, проверить готовность.



*Контактное лицо: Елена Кевлюк
Адрес: ул. Школьная, д. 6, кв. 2, д. Князево,
Зельвенский район, Беларусь
Телефон: +375 29 8971685
Email: ekevluk@gmail.com*

19 РЕСТОРАН С ТРАДИЦИЯМИ

ОСОБОЕ МЕНЮ

В ресторане «Зельвянка» можно попробовать блюда как традиционной, так и современной белорусской кухни. В период рождественского и пасхального постов меню пополняется постными блюдами. В «Зельвянке» готовят из местных, в том числе и фермерских продуктов. Здесь можно попробовать картофельно-тыквенные драники, суп из лесных грибов, карпа, запеченного в сметане, ягодный десерт, клюквенный морс, квас на березовом соке.

Ресторан также включает в свое меню хлебную продукцию местного производства. Здесь всегда можно найти свежий и ароматный хлеб «Деревенский» (с луком и чесноком), «Духмяны» (с чесноком), «Зернышко» (с семенами льна, подсолнечника, ржаными хлопьями) или «Полевой» (с семенами льна, кукурузной, ячменной, овсяной крупами). Вместимость ресторана – 80 посадочных мест в 2 залах (20 и 60 мест).

О ТЕХ, КТО ГОТОВИТ

Повара ресторана принимают активное участие в кулинарных конкурсах. По результатам районного конкурса «Гатум сваё», повар ресторана Светлана Головоко получила сертификат победительницы за приготовленные картофельные комы с грибами. В меню ресторана, конечно, включены блюда-призеры этого конкурса, которые на белорусском языке называются «Бульбяныя камы з грыбамі» и «Вушкі з грыбамі».



Фирменный рецепт

Картофельно-тыквенные оладьи с мясом. Картофель и тыква натирается на терке (в соотношении один к одному), добавляется лук, мука и яйца. Свиной фарш перекручивается на мясорубке. Выпекается первый слой теста, потом кладется слой мяса и сверху снова тесто. Получаются очень сытные оладьи с необычным вкусом!

Ресторан «Зельвянка»

*Адрес: ул. 17 Сентября 34, г. Зельва,
Гродненская область, Беларусь
Телефон: +375 15 6424094
Email: zel_info@oblpa.by*



20 ПИОНЕРЫ БЕЛОРУССКОГО АГРОТУРИЗМА

ГУК «ВЕРЕС» – ОДНА ИЗ КРУПНЕЙШИХ УСАДЕБ СТРАНЫ



Ирина и Михаил Макей

Михаила и Ирину Макей неслучайно называют пионерами агротуризма Беларуси. Уникальность их усадьбы в том, что она – часть фермерского хозяйства, инфраструктура которого создавалась двадцать пять лет. Сегодня – это одна из крупнейших агроусадоб страны с комфортабельным жильем, уникальным дендропарком, в котором более 250 видов и разновидностей деревьев и кустарников, великолепными зарыбленными прудами, экологически чистыми продуктами, выращенными на собственных полях и в подсобном хозяйстве. Здесь можно почувствовать вкус сельской идиллии, насладиться тишиной и красотой ландшафта, прикоснуться к аутентичным и коллекционным старинным вещам и отдохнуть с настоящим шиком. Каждый год «Верес» посещают около трех тысяч человек, гости приезжают со всего мира. В просторном 3-этажном доме со всеми удобствами одновременно могут разместиться до 14 человек, есть также апартаменты рядом с кафе. В кафе для торжеств и обедов есть два зала: на 30 и на 120 человек. Сегодня в фермерском хозяйстве «Верес», где на 120 гектарах выращиваются зерновые, овощи, картофель, имеется большое подсобное хозяйство, кузня и столярный цех. Как говорят супруги Макей: «Мы ежедневно трудимся не покладая рук, идем в ногу со временем и учитываем мнения постояльцев – мы делаем все для успеха нашей усадьбы».



КРЕСТЬЯНСКИЙ СЫН И ХУТОРЯНКА

Михаил Макей так говорит о семейном деле: «Я – крестьянский сын, агроном по профессии, и жажда к своему клочку земли у меня в крови. Когда-то на этом месте было хозяйство моего деда. Спустя годы я продолжил его дело. Корни питают и крепко держат на родной земле».

Ирина Макей – хуторянка, выросла в Щучинском районе, привычная к сельскому труду. Потому поддержала супруга и, взяв малышей, поехала с ним строить фермерское хозяйство, осваивать приобретенные земли. Дизайн, уют и красота в усадьбе – дело ее рук. Она же проводит традиционные обряды и организует праздники для желающих. Если дожинки или «зеленая гулянка» – то с размахом, если свадьба – то по народным обычаям. Кухня – тоже ее вотчина. – Основа нашего меню – блюда национальной кухни Беларуси, – рассказывает хозяйка. – Но мы также готовим любые блюда по желанию гостей. Главное – из собственных продуктов, выращенных на своих полях и в подсобном хозяйстве.



РЕЦЕПТЫ ОТ ХОЗЯЕВ

Блины из пшеничной муки с добавлением гречневой.

Смешать 1 л молока, 300 г пшеничной и 100 г гречневой муки, 2 яйца, соль и сахар по вкусу. Приступаем к выпечке.

Картофельные блины.

Четыре картофелины, 0,5 литра своротки, 1 чайная ложка соли, мука, 1 чайная ложка соды, 2 столовые ложки подсолнечного масла.

Рецепт пирога от семьи Макей

Ингредиенты: молоко 0,5 л, манка 2 ст. л., сливочное масло 200 г, сахар 2 стакана, дрожжи сухие 22 г, растительное масло 1 ст. л., сметана 100 г, яйца 5 шт., мука 1,3 кг, цедра одного лимона, изюм 150 г, ванилин.



Агроусадьба «Верес»

Контактное лицо: Ирина и Михаил Макей
Адрес: д. Козловичи, Зельвенский район,
Гродненская область, Беларусь
Телефон: +375296223339
E-mail: info@veres.by
Сайт: www.veres.by





21 КАФЕ, КОТОРОЕ ЛЮБЯТ ВСЕ ПУТЕШЕСТВЕННИКИ

КАФЕ ДЛЯ ПУТНИКОВ

Придорожное кафе «Лесничовка» находится на трассе Р99, примерно в 1 км от д. Сынковичи, в 3 км от усадьбы «Верес». Хозяйева усадьбы и кафе, Ирина и Михаил Макей, рассказывают: «Название кафе мы вернули из истории этого места. Изначально это была лесничовка (охотничий домик) усадьбы Пусловских. До 1939 года знатная семья жила на этом месте, а после их вынужденного отъезда на запад, здесь была организована больница». Выкупала семья Макей уже пустующее здание. После реставрационных работ здесь уже 15 лет встречают гостей и подают изысканные блюда белорусской кухни. В кафе могут разместиться до 120 человек, поэтому его часто выбирают как площадку для проведения свадеб, семинаров и других мероприятий.

«КАК ДОМА»

Кухня в кафе Лесничовка домашняя, в лучших традициях Зельвенского района. В меню всегда есть традиционные супы (борщ, солянка, грибной), разные виды драников, мачанка, блины. Есть и фирменные блюда от хозяйки, например, «Пенек» — запеченные ребрышки с мясом, рисом и грибами.



Фирменный рецепт Березовый квас

На 40 л сока березового добавляем: 1 млон, 100 г корочек поджаренного черного хлеба, 200 г прожаренных зерен ячменя, 20 г дрожжей, 1 кг сахара. Напиток настаивается 7 дней.



Кафе «Лесничовка»

Контактное лицо: Ирина и Михаил Макей
Адрес: д. Сынковичи, Зельвенский район,
Гродненская обл., Беларусь
Телефон: +375 291397862, +375 156222490
E-mail: info@veres.by
Сайт: www.veres.by

22 АВТОРСКИЕ БЛЮДА В УСАДЬБЕ

УСАДЬБА ПРИГЛАШАЕТ ГОСТЕЙ

Елена Прудняченко и ее дочь Валерия работают в сфере гостеприимства уже более 10 лет. Сегодня это стиль их жизни. В агроусадьбе «Лука» всегда рады гостям: здесь регулярно отдыхают туристы из Беларуси и Европы. Хозяйки содержат большой приусадебный участок, домашних животных, поэтому к столу предлагают авторские и национальные блюда из натуральных продуктов собственного производства.

Кроме вкусной еды гостям предложат окунуться в мир астрологии. На территории усадьбы находятся 12 деревянных резных фигур ручной работы, символизирующих знаки зодиака. Желающие смогут погадать на исполнение желаний, узнать об особенностях характера своих друзей и близких.

В агроусадьбе может разместиться 20 человек. Здесь есть банкетный зал, где можно отметить разные торжества и праздники. Для сопровождения мероприятий хозяйки приглашают фольклорные коллективы.

«ДРАНИКИ, «НАЛИВАШКА» И ДРУГИЕ «ПРЫСМАКИ»

Елена и Валерия любят готовить и им есть чем удивить гостей. В усадьбе можно попробовать такое традиционное белорусское блюдо как «Наливашка» — это свиная кишка, фаршированная картофелем с салом и овощами. Конечно, здесь угостят и классическими белорусскими драниками с мачанкой, а любителям гастрономических экспериментов придется по вкусу блинчики без муки, рецепт которых придумала сама Елена.



Елена Прудняченко



Рецепт от хозяйки

Готовятся блинчики так: смешивается стакан кефира, четыре ложки кукурузного крахмала, два яйца, немного горячей воды (40 мл), соль и сахар по вкусу. Получаются вкусные тоненькие блинчики.

Агроусадьба «Лука»

Контактное лицо: Елена Прудняченко
Адрес: ул. Садовая, 16, д. Экимань-2, Полоцкий район,
Витебская область, Беларусь
Телефон: +375295183693
E-mail: elena2555555@yandex.ru





23 ЦЕНТР ПРИТЯЖЕНИЯ ТВОРЧЕСКИХ ЛЮДЕЙ

ЦЕНТР КУЛЬТУРЫ И НАРОДНОГО ТВОРЧЕСТВА

ГУК «Полоцкий районный Центр культуры» (далее – Центр) является местом притяжения для людей, интересующихся этнографией, кулинарией и белорусской культурой. Он объединяет 20 клубных учреждений, которые сохраняют и развивают народную традиционную культуру. Здесь работают активные люди, которые смело воплощают в жизнь креативные проекты, цель которых – показать всю многогранность и богатство Полоцкой земли, возродить самобытные обряды, традиции, рассказать о людях, их труде, таланте и творчестве. Сегодня на базе Центра проходят различные мероприятия. По предварительному запросу может быть организован прием туристических групп.

ОБ ЭТНОГРАФИЧЕСКИХ ПРОЕКТАХ ЦЕНТРА КУЛЬТУРЫ

Центр активно занимается этнографической деятельностью. В рамках проекта по возрождению народных региональных традиций, обрядов, праздников под названием «3 народной скарбонкі Полаччыны» ежегодно проводится более 12 фольклорно-этнических мероприятий: арт-уикэнд «Колядный разгуляй», народная вечерка «Тёщины сборы», народный летний праздник «Кузьминки», цикл молодёжных этновечерин «Деревенские смотрины», праздник «Иван Купала, Перезагрузка!», осенний сельский праздник «Куш-

Рецепт «царских» блинчиков

В агрогородке Кушминки Полоцкого района, удалось найти рецепт блинчиков из гречневой крупы, которые в народе называют царскими. Одна из местных хозяек, Тамара Наполеоновна Шуман, поделилась рецептом, который она получила от своей бабушки. Необходимо залить гречку родниковой водой на ночь. На следующий день добавить соль, ржаную муку, яйцо. Размешать до состояния неустой массы. Сковороду смазать жиром или маслом, жарить на ней толстые блинчики.



ливковские толоки» и другие. Интерес к национальным истокам лег в основу масштабного проекта Центра по возрождению аутентичного кулинарного наследия Полоцкого региона под названием «Смачнае падарожжа Надзейкі». Креативная фабула проекта – современная любознательная городская девушка Надейка, уставшая от суши, пицц, хот-догов и захотевшая попробовать чего-то особенного, такого как раньше готовили наши бабушки, отправилась в путешествие по Полоцкому району. В проекте принимали участие настоящие деревенские хозяйки, которые делились секретами приготовления старинных белорусских блюд. После каждого цикла проекта Надейка готовила эти блюда в домашних условиях, тем самым адаптируя рецептуру и технологию под современность, а свои впечатления отражала в виртуальных дневниках. Во время путешествий по региону удалось найти

десятки древних рецептов, традиций, узнать особенности проведения старинных обрядов. Итогом проекта «Смачнае падарожжа Надзейкі» стало создание «Школы аутентичных рецептов». Был издан кулинарный сборник. У главной героини проекта Надейки есть свои страницы в социальных сетях («ВКонтакте»: <https://vk.com/public161328198> и «Одноклассники»: <https://ok.ru/group/58893927448616>), на которых она делилась впечатлениями и анонсировала свои путешествия. Проекту «Смачнае падарожжа Надзейкі» предшествовала подготовительная часть в виде сопутствующего исследовательского этнографического подпроекта «Шляхам продкаў» – это большая предварительная работа по сбору фольклорного материала от живых носителей народной традиционной культуры региона, создание банка

данных носителей, картотеки аутентичных блюд, обрядов и региональных традиций.



Заозерский квас

Один из особенных рецептов, который встретился Надейке в агрогородке Заозерье (Полоцкий район) – это заозерский берёзовый квас. Из-за большого количества берёз территорию агрогородка Заозерье называют берёзовой столицей Полоцкого района. Сам агрогородок – один из красивейших уголков Полотчины, столица вкуснейшего натурального берёзового сока, богатейших лесных даров, чистейших озёр и разнообразных увлечений (рыбалка, сбор лесных даров, садово-огородное хобби). Именно поэтому благодаря сотрудничеству местных жителей и работников Полоцкого районного Центра культуры здесь ежегодно проводится праздник народного мастерства, традиционных знаний и добрососедства «Заозерская берёзуха». Гости могут отведать угощений, вспомнить истоки деревенских традиций, прогуляться по «Аллее Добрососедства», принять участие в массовой «битве» берёзовыми ветками «Берёзовое SPA» и удивиться

разнообразию жанров народного творчества. А главным напитком и брендом праздника является берёзовый квас. Местные хозяйки готовят его так. В свежий, только собранный берёзовый сок, добавляют поджаренные корочки ржаного хлеба, изюм и сушеные яблоки. Настаивать две недели в темном месте. Заготавливают квас уже в марте-начале апреля, чтобы к июню, в самые жаркие летние деньки, можно было насладиться вкусом прохладного напитка.



Полоцкий районный Центр культуры

Адрес: ул. Свердлова, 18а, г. Полоцк, Витебская область, Беларусь

Контактное лицо: Демина Наталья (директор), Кривонос Ирина (заместитель директора)

Телефон: +375 214 463782, +375 214 460129

E-mail: rmts.polotsk@yandex.by

Instagram: [rck_polock_](https://www.instagram.com/rck_polock_)

Facebook: www.facebook.com/rckpolotsk





СОДЕРЖАНИЕ:

Сделай своими руками в традициях Белла

ЛАТВИЯ

1. Музей старинных инструментов и музей шмаковки
2. Мастерская керамики семьи Ушпелисов
3. Мастерская керамики «Свечтуриши»
4. Мастерская керамики семьи Паулиньшей
5. Дом керамики Поликарпа Чернявского
6. Кузнечная мастерская «Паугури»
7. Усадьба «Битес»
8. Мастерская кожаных изделий «Апкалнмая»
9. Лудзенский центр ремесленников
10. Центр искусства и ремесла Латгалии
11. Ткацкая мастерская «Индра»
12. Столярная мастерская Яниса Спуриньша

ЛИТВА

13. Музей плетения «Пинтию соделис»
14. Творческая мастерская Лины Тимукаите
15. Стекольная мастерская «juste.kam»
16. Вытинанки Риты Василюскене
17. Столярная мастерская «Мяджио графика»
18. Кузница Аудриуса Лауцюса
19. Мастерская Ирены Вапшиене
20. Кузница Гинтаутаса Вайтониса
21. Бумажная мастерская Виргинии Юрьевичене
22. Керамическая мастерская Гени Вайчикаускене

БЕЛАРУСЬ

23. Мастерская резьбы по дереву Анатолия Верстака
24. Мастерская резьбы по дереву Александра Ищенко
25. Ремесла Зельвенщины
26. Мозаика полоцких традиций
27. Вытинанки Елены Ходиковой
28. Резьба по дереву от полоцких мастеров
29. Народный клуб «Рошва»
30. Воздушные кружева Нины Бриль

Попробуй сыр и традиционные напитки Белла

ЛАТВИЯ

1. Гостевой дом «Межиниеку маяс»
2. Крестьянское хозяйство «Багатибас»
3. Крестьянское хозяйство «Калин»
4. Музей шмаковки в Даугавпилсе
5. Музей шмаковки в Малнаве
6. Мануфактура латгальского пива
7. Крестьянское хозяйство «Курмиши»
8. Гостевой дом «Межабелес»
9. Агроусадьба «Упениите»
10. Ресторан Plaza в гостинице Park Hotel

ЛИТВА

11. Домашний сыр Виолетты Микалаускене
12. Домашний сыр Римы Гатаутиене
13. Кафе «Пасагеле»
14. Яблочный сыр «Марийос Тробляе»
15. Компания Tea Magic
16. Фабрика «Аникцию винас»

БЕЛАРУСЬ

17. Агроусадьба «Старая Весь»
18. Агроусадьба «Сад моей мечты»
19. Кафе «Ганненскі падворак»
20. Агроусадьба «Дорогобушка»
21. Домашний сыр семьи Мекеня
22. КОХ «Козкин дом»

Попробуй

хлеб, блины и квас

ЛАТВИЯ

1. Аглонский музей хлеба
2. Гостевой дом «Рудзупукес»
3. Усадьба рыбака «Звейниекс»
4. Конный двор «Клаюми»
5. Гостиница Lucia
6. Общество Latgolys golds
7. «Латгальская кухня» и магазин Cymuss
8. Усадьба «Арендолес»
9. Усадьба «Лиелборне»
10. Музей «Андрупенский сельский двор»

ЛИТВА

11. Музей Адама Петраускаса
12. Мед братьев Яцкевичусов
13. Домашний хлеб Римуте Палиулене
14. Сельская община «Палевенис»
15. Сельская община «Адоминя»
16. Усадьба «Аникцияй»
17. Усадьба «Солнечный блин»

БЕЛАРУСЬ

18. Пироги Елены Кевлюк
19. Ресторан «Зельвянка»
20. Усадьба «Верес»
21. Кафе «Лесничовка»
22. Усадьба «Лука»
23. Полоцкий районный Центр культуры

Эта брошюра создана в рамках проекта Nr.ENI-LLB-1-016 «Сохранение и содействие продвижению кулинарного наследия и традиционных ремёсел» Программы трансграничного сотрудничества Латвия-Литва-Беларусь в рамках Европейского инструмента соседства на 2014-2020 гг.

Проект направлен на продвижение и сохранение регионального кулинарного наследия и ремесленных традиций в Латгальском регионе (Латвия), Аникщяйском и Купишском (Литва), Полоцком, Минском и Зельвенском районах (Беларусь), с целью укрепления региональной идентичности, чувства взаимосвязи и положительного эффекта на местную экономическую деятельность. Общий бюджет проекта - 792 657,69 евро, из которых 90% - 713 391,92 евро (1 705 292,04 бел. рублей) финансируется Европейским Союзом.

Программа трансграничного сотрудничества Латвия-Литва-Беларусь в рамках Европейского инструмента соседства на 2014-2020 гг. способствует синергетическому партнерству латвийских, литовских и белорусских организаций при финансовой поддержке Европейского Союза. Стратегическая цель Программы – укрепление отношений, повышение потенциала и обмен опытом между людьми и организациями путем реализации совместных действий, направленных на повышение общего качества жизни в приграничных регионах. Финансирование ЕС для Программы составляет 74 миллиона евро.

Государства-члены Европейского Союза решили постепенно соединить свои ноу-хау, ресурсы и судьбы. Совместно они создали зону стабильности, демократии и устойчивого развития, при этом сохраняя культурное разнообразие, терпимость и уважая личную свободу. Европейский союз берет на себя обязательство разделять свои достижения и ценности со странами и народами, находящимися за его пределами.

Эта брошюра была подготовлена при финансовой поддержке Европейского Союза. Ее содержание является исключительной ответственностью БОО «Отдых в деревне» и не является отражением официальной позиции Европейского Союза.

