

БЕЛОРУССКО-БОЛГАРСКАЯ КУХНЯ

Светлана МАРКОВА
svetmarkova@gmail.com



Клецки, мачанка, за-тирка. Если простой обыватель может оценить вкус этих блюд или, в крайнем случае, подсчитать калории, то у ученых к ним совсем иной подход. От еды, считает декан хозяйственного факультета Пловдивского университета пищевых технологий Иорданка Алексиева, зависит практически «наше все» — здоровье, настроение. Даже устойчивость к стрессам! В том, что этот пласт изучать можно до бесконечности, уверена и ее коллега, заместитель заведующей кафедрой Могилевского государственного университета продовольствия Ольга Мацикова. Белорусские преподаватели и студенты вместе с болгарскими сделали немало открытий в деле изучения основ правильного питания. И во время очередной встречи в Могилеве договорились о новых совместных проектах.

— Один из них — развитие «гастрономического» туризма, — поделилась планами перспективного сотрудничества Ольга Владимировна. — Белорусам есть чем угостить

гостей: наша кухня богата вкусными и очень даже полезными блюдами. Надо только преподнести их так, чтобы иностранцу захотелось приехать в страну отведать тех же драников или верещаки.

Студентка из Пловдива Томина Томова призналась: раньше и не подозревала, что из простого картофеля можно приготовить множество блюд. Их разнообразие порадовала кулинарная вечеринка в агроусадьбе «Гостиный двор» Быховского района, куда болгар пригласили на обед. А преподаватели Могилевского университета продовольствия удивили неожиданным десертом из главного белорусского овоща. Взбитые белки, яблочное пюре плюс мастерство поваров — и вкус картошки стал необыкновенным! Впрочем, будущие болгарские рестораторы и сами у нас времени даром не теряли: научились жарить драники, варить крупениу и много чего еще. Разумеется, тут же сняли пробу и несколько понравившихся рецептов взяли себе на «вооружение».

Гастрономия и туризм неразделимы, уверена профессор Иорданка Алексиева. О том, как лучше взаи-

модействовать, чтобы в выигрыше оказались путешественники и хозяева кафе-гостиниц, на чем лучше делать акцент, от каких ошибок застраховаться, она рассказала во время своих лекций для могилевских преподавателей, аспирантов и магистрантов.

Так что же, еще раз спросим, надо есть, чтобы быть стройным, позитивным, успешным? «Скорее, важно не что, а сколько и как!» — подкорректировала вопрос Иорданка. — Например, в Болгарии в основе так называемой классической пищевой пирамиды — овощи и фрукты, затем идут молочные продукты, зерновые, рыба. Вода тоже одна из весомых составляющих болгарского рациона — не менее 6—8 стаканов в день. А вот мясо — на самой вершине этой «горы», то есть в минимуме. Вообще, у каждого народа — свое соотношение продуктов. Эти нормы складывались столетиями. Насколько они близки к идеалу, можно



судить по здоровью нации, активности людей».

Отрадно, что все больше людей стремится к изучению пищевой «азбуки». Но в целом грамотной культуру питания пока трудно назвать: быстрая еда, подсластители и усилители вкуса, которыми производители щедро сдабривают лакомства и копчености, прочно прописались в меню людей разного возраста. Некоторые дети уже в год лакомятся чипсами! А ведь такие

«добавки» отражаются на вкусовых пристрастиях ребенка и в итоге сказываются на его здоровье.

Специалисты из Могилева и Пловдива создали немало рецептов новых полезных продуктов для детей и взрослых. А еще — собираются провести эксперимент с различными возрастными категориями обеих стран. Причем начать с детских садов, где малышам будут предлагать меню, разработанное с учетом требований здорового питания.

поставить трубку. В итоге за 2—3 секунды им был выставлен счет почти в 300 тысяч рублей. После первых жалоб по предложению «Белтелекома» брестская фирма увеличила время прослушивания сообщения, а также... стоимость за минуту разговора — до 700 тысяч рублей. Потом еще раз, видимо, из-за снизившегося количества звонков «скорректировала» расценки. Сейчас, чему удивляется даже начальник службы электросвязи Витебского филиала РУП «Белтелеком» Валерий Бельчиков, попытка трудоустройства и замедленность реакции могут обойтись соискателям более чем в миллион рублей за 2—3 нечаянно «потерянные» секунды. Одним словом, если попал, так попал по-крупному...

Интересно, а этой фирме действительно нужны сотрудники или она таким образом зарабатывает себе на существование? Может быть, этим вопросом пора заняться правоохранительным органам? И на кого, скажите, рассчитана услуга, если она существует? Наши безработные вряд ли могут себе позволить пятиминутную беседу с работодателем за пять с лишним миллионов рублей. Или брестские наниматели предлагают работу на золотых приисках? Мне бы самой, исходя из законов жанра, нужно было бы позвонить в эту самую фирму и задать все интересующие меня вопросы, но, когда сопоставила возможную длительность разговора, стоимость одной его минуты и свою зарплату, решила все же подождать реакции компетентных органов.

Елена БЕГУНОВА