

Новые традиции



Драники на все случаи жизни

В минувшую субботу в этнохуторе «Зеленая роща» прошел большой фестиваль национальной еды и культуры «Драник-Фэст». Несмотря на капризную погоду, мероприятие собрало около десяти тысяч человек.

Для гостей подготовили насыщенную программу - много зон с активностями, конкурсы, за которые самые активные получали «бульбагрошы», музыку и, конечно же, драники на любой вкус. Со сметаной, репчатый луком, грибами, сыром, беконом и не только. Представили и необычные сладкие «драники». Их готовили

без использования картофеля. В основе - белок, кокосовая стружка, сахар и фундук. Отличное блюдо для чаепития! Горячим чаем за громкое «Дзякуй!» гостей угощали студенты МГУ им. А.Кулешова.

Впервые на фестивале работала ярмарка «Усе сваё». Здесь можно было приобрести домашнюю выпечку, варенье, мед, овощи и

фрукты. А могилевские ремесленники знакомили горожан со своим творчеством. Николай Абдрашитов занимается резьбой по дереву уже не один десяток лет. На его месте среди торговых рядов можно увидеть и белорусского бусла, и зубра, а один из самых популярных экспонатов - метровая розочка из дерева - смотрится очень эффектно. Николай Александрович рассказал, что на изготовленные одной уходит двое суток.

Картофельная тема прослеживалась буквально во всем. «Торба шоу» продавала модные сумки с веселыми принтами на тему драников, а художница Екатерина Красавик сделала открытки с пословицами белорусского кулинарного мира и украсила эксклюзивными рисунками футболки для гостей, которые участвовали в конкурсах. В развлечениях тоже нашла свое отражение тематика второго хлеба. Из картофеля делали поделки и устраивали мастер-классы по рисованию картошкой. Прыжки в мешках из-под картошки, «Бульбадартс» и даже «Бульбагольф» собирали очереди могилевчан. Но самые длинные растягивались на десятки метров, конечно же, за драниками. Их готовили 10 команд, две из которых вне конкурса. За 7 часов мероприятия раздали более 9 тысяч пластиковых тарелок с дра-



никами, а всего же гости праздника съели более 400 килограммов белорусского блюда.

- Нам удалось сделать настоящий праздник белорусской культуры. Следующий, юбилейный фестиваль по традиции останется безалкогольным и вход на него будет бесплатным, - поделился главный организатор DranikFest и руководитель Центра городских инициатив Юрий Стукалов.

За самое большое количество «бульбагрошай» компания Agesa подарила одному из гостей кухонный комбайн. Кроме этого, организаторы подвели итоги акции «Золотая терка». Весь сентябрь тайный покупатель пробовал драники в заведениях Могилева и по итогам контрольной закупки лучшее блюдо оказалось у ресторана «Бирария». А самые вкусные драники на мероприятия получились у университета продовольствия. За третью по счету победу команда

получила картофелечистку. Вот уж кто точно знает толк в драниках!

Капитан команды Мефодий Чергейко учится на 4 курсе по специальности «Производство продукции и организация общественного питания». Он рассказал нам, что готовится к «Драник-Фэсту» преподаватели и студенты начали еще в прошлом году. «Было предложено несколько вариантов конкурсных блюд, которые отличались рецептурой, оформлением и подачей, но выбор пал на рецепт из старой кулинарной книги времен Великого княжества Литовского. В драники мы добавили пассерованный репчатый лук и подавали их под сливочно-морковным соусом, со сметанно-грибными кнелями, французской горчицей и микрозеленью. В этом и заключается «фишка» нашего рецепта», - добавил капитан команды.

Владислав ЖИГАДЛО
Фото автора

