

# Грачанікі з арэхаўскім смакам

Хоць грачанікі лічацца своеасаблівым брэндам Маларытчыны, усё ж рэцэпт выпечкі іх ведаюць далёка не ва ўсіх вёсках раёна. Хлеб з грэцкай мукі – традыцыйны гасцінец на святах у Збуражы, Гвозніцы, Брадзяціне і некаторых іншых населеных пунктах. Не абыходзіцца без грачанай “бабкі” ні адно вялікае застолле і ў дамах арэхаўскіх жыхароў. Не раз самой, бываючы ў гасцях у вёсцы Арэхава, даводзілася частавацца грачанікамі. Калі спытала, хто з тутэйшых жыхароў умелы майстар выпечкі такога незвычайнага хлеба, адразу пачула: “Смачнейшых грачанікаў, чым у бабы Шуры, ні ў каго не знойдзеце. У яе самая ўдалая “бабка”, зробленая па старадаўнім рэцэпце”.

Зялёны домік на цэнтральнай вуліцы ў Арэхаве. Адчыняем дзверы і адразу ўдыхаем водар свежавыпечанага хлеба. Значыць, не памыліліся: менавіта тут жыве Аляксандра Андрэеўна Алесік – умелая гаспадыня, якая ў свае 82 гады здольна не толькі дагледзець у парадку дом, але і ўсім на здзіўленне можа прыгатаваць смачныя стравы.

- Раней усёй вёсцы “бабку” пякла. І на вяселлі, і на провады, і на хрысціны. Часта прасілі. Цяпер жа ўжо адмаўляю, сіл столькі няма. А вось для сябе пяку, калі захочацца, вось і сёння напякла, вас пачастую, – сустракаючы гасцей і запрашаючы прысесці, ветліва прыгаворвала бабуля Шура.

Рэцэпт грачанікаў у яе свой, сямейны, які дастаўся ў спадчыну ад матулі.

- Маці ў мяне добрая кухарка была. Ды й не дзіва, вялікую сям’ю, а ў мяне пяць сяцёр і тры браты, трэба было накарміць, – заўважае ў размове Аляксандра Андрэеўна.

“Бабку”, як успамінае яна, маці ўмела на бульбе рашчыняць адной грэцкай мукой, а потым пякла на каппусных лістах. А вось Аляксандра яшчэ дзяўчынкай засвоіла іншы рэцэпт грачанікаў.

- Я найперш вару прасяную кашу, яе трэба не шмат, усяго з прыгаршчы, потым мукі грэцкай і пшанічнай патроху ўсыпаю, цукру дадаю і дражджэй, і няхай стаіць, рашчыняецца, – дыктуе мне свой рэцэпт грачанікаў Аляксандра Андрэеўна.

Праз пэўны час у цеста варта дадаць яшчэ мукі, добра перамяшаць і пакінуць расці. Пройдзе не адна гадзіна, цеста “падымецца”, потым пачне ападаць,

тады яго трэба пасаліць, добра перамяшаць і раскладваць у формы.

Каб грачанікі ўдаліся, ёсць некалькі важных парадаў, якімі не забыла падзяліцца Аляксандра Андрэеўна. Найперш важна, каб цеста па кансістэнцыі было такім, як, да прыкладу, нацёртая бульба, каб яго можна было ў формы наліваць. Самі формы павінны быць цёплымі, але не гарачымі. І, што самае галоўнае, грэцкую муку трэба выкарыстоўваць не купленую, а самаробную.

- З купленай і я, нават умеючы, не спяку, – заўважае гаспадыня.

Раней, як расказвае Аляксандра Андрэеўна, у гаспадарцы былі свае каменныя жорны, потым ужо сталі карыстацца млынамі, якія ёсць у аднаўскаўцаў.

- Грэцкай мукі трэба няшмат, таму яе надоўга хапае, у мяне заўжды яна ў запасе ёсць, – расказвае Аляксандра Андрэеўна.

Чула, што ў грачанікі іншыя гаспадыні дабаўляюць масла, смятану, і не вытрымліваю, каб не пацікавіцца, чаму менавіта такі прасты рэцэпт у арэхаўскай гаспадыні.

- Некаторыя дабаўляюць, але ж гэта ўжо будзе нейкая здоба, а не грачанікі, – растлумачвае Аляксандра Андрэеўна. І тут жа ідзе на кухню і выносіць румыны бохан, адразуе хрусткую залацістую скарынку і запрашае пачаставацца. Перш чым паспытаць смак грачанай «бабкі», удыхаю водар цёплага яшчэ хлеба, атрымліваю асалоду ад яго і, паспрабаваўшы кавалчак, не магу не зрабіць пажылой гаспадыні свой камплімент.



- Мне многія кажуць, што грачанікі ў мяне смачныя. З усёй радні толькі пляменніца Каця пажадала навучыцца пячы грачанікі, але і яна заўжды кажа, што ў мяне яны лепшыя атрымліваюцца, – заўважае баба Шура.

- Частуючыся хлебам, вядзем няспешную размову пра жыццё-быццё. Аляксандра Андрэеўна ўспамінае сваё дзяцінства. Нарадзілася яна ў вёсцы Перавысь, потым сям’я перабралася на хутар ля вёскі Дрочава. Хоць не было дзяўчыны тады і шасці гадоў, але добра памятае, як на хутар прыходзілі немцы, як даводзілася хавацца ад іх у лесе. Жыццёвы шлях яе, як расказвае пажылая жанчына, не быў лёгкім. Трыццаць гадоў яна працавала даяркай. У чатыры гадзіны ранку была ўжо на ферме, даіла ўручную кароў, а, справіўшыся з гэтай работай, адпраўлялася касіць падкормку для жывёлы, потым зноў вярталася на ферму. Работай ледзь не круглыя суткі быў заняты і яе муж Іван, які ўсё жыццё працаваў трактарыстам. Але паспявалі і дзяцей гадаваць, а іх было трое, і гаспадарку трымаць – і кароў, і свіней.

- Дзеці яшчэ малыя былі, але і цялушку маглі падаіць, і свіней накарміць, – успамінае Аляксандра Андрэеўна. І дзякуе Богу, што і дзеці добрыя выраслі, і ў сям’і заўжды лад быў.

- 57 гадоў мы з мужам разам пражылі, ніколі ён мяне не пакрыўдзіў. Заўжды ў нас так было: звечара ўжо дамаўляліся, што заўтра рабіць будзем, і разам рабілі, – дзеліцца ў размове вопытам свайго сямейнага шчасця пажылая субяседніца.

Давялося перажыць Аляксандры

Андрэеўне і вялікае гора – пахаваць сына і мужа. І, нягледзячы на ўсё гэта, яна змагла застацца ў душы аптымісткай. Сілы надаюць ёй, як заўважае, унукі – іх у бабулі пяць, і праўнукі – іх ужо восем. Часта заходзіць праведаць маці дачка Люба, якая жыве ў Арэхаве, не забывае і нявестка з дзецьмі, прыезджае сын з Брэста. Калі толькі даведваецца Аляксандра Андрэеўна, што ў доме будучы гасці, адразу спяшаецца хлеб рашчыніць. Грачанікі любіць уся вялікая радня. А для пажылой гаспадыні пачаставаць усіх сваёй “бабкай” толькі ў радаць.

- Печка у мяне вялікая, на вяселлі раней па 10-11 “бабак” выпякала адразу. Цяпер ужо столькі не пяку, але ўсёй сям’і хапае, – адзначае Аляксандра Андрэеўна.

На развітанне гаспадыня працягвае мне мяшэчак з самаробнай грэцкай мукой. Гэта – дадатак да рэцэпта грачанікаў, каб сама магла паспрабаваць спячы смачны грэцкі хлеб. Дзякую Аляксандры Андрэеўне і сама сабе абяцаю: у бліжэйшыя выхадныя абавязкова паспрабую спячы грачаную “бабку” і я. Спадзяюся, што атрымаецца.

Дарэчы, Аляксандра Андрэеўна Алесік з’яўляецца захавальніцай не толькі старадаўняга рэцэпта выпечкі хлеба з грэцкай мукі, але і валодае ўменнем працаваць на калаўроце. Гэты інструмент не стаіць у яе без справы. У гэтым мы пераканаліся, калі пабачылі, як умела прадзе пажылая кабета нітку з воўны.

Святлана МАКСІМУК.

Фота Алега КРЭМЯНЕЎСКАГА.