



Кожны год падчас свят Божага Нараджэння мы дзелімся аплаткай. Яна вандруе з рук у рукі разам з пажаданнямі і словамі паяднання. Аднак у перадсвяточнай ліхаманцы мала хто задумваецца, адкуль на нашых сталах бярэцца вігілійны хлеб, хто яго робіць і як цяпер выглядае яго выпяканне.

Каб знайсці адказы на гэтыя пытанні, прапануем зазірнуць у аплаткарню сяцёр назарэтанак у Навагрудку. Першыя “навагрудскія” аплаткі пачалі выпякацца яшчэ ў 30-х гадах мінулага стагоддзя. Шмат вады ўцякло з таго часу. Ручное замешванне цеста адышло ў нябыт. Замест цяжкіх жалезных шчыпцоў з’явіліся сучасныя машыны. Аднак нязменным застаўся смак вігілійных аплатак, паколькі яны і надалей выконваюцца паводле традыцыйнай рэцэптуры. “Яны робяцца з той жа субстанцыі, як і тыя, што ўжываюцца падчас св. Імшаў, – распавядае с. Іерамія Кулікоўская CSFN, якая раней працавала ў аплаткарні. – Гэта род хлеба, спечанага з белай, старанна прасеянай пшанічнай мукі і вады без выкарыстання дадаткаў і кансервантаў. Сёстры вырабляюць тысячы вялікіх і малых аплатак памерамі 10х18 ці 6х10 сантыметраў. Яны прыдатныя да ўжывання на працягу 12-ці месяцаў ад моманту прыгатавання”.

†

Рэцэпт здаецца вельмі простым, але само выкананне прыгожага вігілійнага хлеба не такое ўжо і лёгкае. Трэба паклапаціцца пра тое, каб аплатка мела снежнабелы колер, не крышылася пры транспарціроўцы і ламанні. Таму праца ў аплаткарні патрабуе ўмення, адказнасці і вялікай стараннасці.

“Раней сёстры ўзбівалі цеста рукамі. Цяпер для гэтага выкарыстоўваецца машына, якая нагадвае вялікі міксер, – гаворыць с. Іерамія. – У вялікі збан уліваецца вада, потым

Як ствараюцца аплаткі?

Аўтар: Кінга Красіцкая
04.12.2016 00:00

дадаецца адпаведная колькасць мукі – і вялікая мяшалка пачынае працу. Прыблізна праз паўгадзіны правяраецца цеста. Ідэальнае – павінна мець густату смятаны”.

□□□ **Машынкi для выпякання аплатак прывезены ў Навагрудак з Польшчы ў 1990-х гг. На к**



Затым цеста ўліваецца ў разагрэтую машынку. Лепш за ўсё пераліваць яго ствараючы на паверхні кшталт крыжа, бо тады ўсё раўнамерна расцягнецца. “Працэс выпякання дастаткова хуткі, таму трэба ўважліва за ім сачыць. Калі раскрыць шчипцы зарана, аплатка будзе недапечанай, зморшчанай. А калі занадта позна – можа стаць пажоўклай ці ломкай, – падкрэслівае с. Іерамія. – Яшчэ трэба зняць лішкі цеста, якія з’явіліся на краях шчипцоў пад уплывам ціску.

Пазней мясцовыя людзі забіраюць іх і аддаюць хатнім жывёлам”. Калі выпяканне скончана, трэба падняць ручку машыны. Тады на стальной пліце ўжо можна ўбачыць белы аплаткавы аркуш з разнастайнымі каляднымі матывамі: Святая Сям’я ў бэтлеемскім хлеўчыку, анёлы, схіленыя над малым Езусам і інш.



Затым адбываецца чарговы тэхналагічны працэс – увільгатненне. “Сёстры клапацяцца пра якасць аплатак, таму на некаторы час змяшчаюць іх ва ўвільгатняльную шафу. Дзякуючы гэтаму аплаткі становяцца эластычнымі і, калі надыдзе час іх разразаць, не пакрышацца і будуць мець ідэальна роўныя краі”, – падкрэслівае манахіня. Пасля ўвільгатнення аркуш трапляе пад вострую гільятыну, дзе з яго выразаюцца 4 вялікія ці 6 малых аплатак. Апошні этап – пакаванне і высыланне аплатак у парафіі, дзе яны

Як ствараюцца аплаткі?

Аўтар: Кінга Красіцкая
04.12.2016 00:00

асвячаюцца ў першую нядзелю Адвэнту.

Сёстры назарэтанкі з навагрудскай аплаткарні падкрэсліваюць, што стараюцца ўкласці ў працу ўсё сваё сэрца. Моляцца ў інтэнцыі сямей, у якія пазней трапіць вігілійны хлеб. Таму і мы, дзелячыся з блізкімі аплаткай за святочным сталом і складаючы адзін аднаму пажаданні, давайце падумаем пра сяцёр з Навагрудка, якія гэтую аплатку для нас прыгатавалі.